



Direction de la Construction
et de l'Aménagement

LES CUISINES DANS LES ERP DE POLYNESIE FRANCAISE



Avril 2022



AVANT-PROPOS

L'incendie : un risque majeur qui réclame une véritable expertise.

Dotées d'équipements de cuisson très puissants, les cuisines professionnelles d'aujourd'hui sont fortement exposées aux risques d'incendies et jamais à l'abri d'une défaillance technique ou humaine.

Ce document permet de récapituler les différents points de la réglementation concernant les cuisines fermées, ouvertes, les points de réchauffages, etc...



La Cellule Prévention Sécurité de la Direction de la Construction et de l'Aménagement reste à votre écoute pour répondre à vos questions.

SOMMAIRE

Sommaire	page 03
Articles de référence	page 04
Définitions	page 06
Grandes cuisines	page 08
Offices de remise en température	page 11
Ilots de cuisson	page 13
Modules ou containers de cuisson	page 16
Appareils installés dans les locaux accessibles ou non au public	page 18
Entretien et vérifications	page 19
Info sécurité	page 21

ARTICLES DE REFERENCE

Pour les établissements du 2^{ème} groupe :

Article A.514-18 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française :
Règles d'installation et dispositions générales pour les appareils de cuisson
(Arr n°1100 CM du 19 aout 1998 / Arr n°364 CM du 13 avril 2006)

Article A.514-19 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française :
Les grandes cuisines
(Arr n°1100 CM du 19 aout 1998 / Arr n°364 CM du 13 avril 2006)

Article A.514-20 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française :
Office de remise en température
(Arr n°1100 CM du 19 aout 1998 / Arr n°364 CM du 13 avril 2006)

Article A.514-21-1 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française :
Ilots de cuisson installés dans les salles
(Arr n°1100 CM du 19 aout 1998 / Arr n°364 CM du 13 avril 2006)

Article A.514-21-2 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française :
Appareils installés dans les locaux accessibles ou non au public
(Arr n°364 CM du 13 avril 2006)

Pour les établissements du 1^{er} groupe :

Article GC1 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant le domaine d'applications et définitions

Articles GC2 à GC8 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant les dispositions générales

Articles GC9 à GC11 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant les grandes cuisines

Articles GC12 à GC14 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant les offices de remise en température

Articles GC15 à GC17 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant les ilots de cuisson installés dans les salles de restauration

Article GC18 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant les modules ou containers spécialisés

Articles GC19 à GC20 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant les appareils installés dans les locaux accessibles ou non au public

Articles GC21 à GC22 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980 concernant les entretiens et vérifications



DEFINITIONS

Appareils de cuisson

Sont considérés comme appareils de cuisson, les appareils servant à cuire des denrées, pour une consommation immédiate ou ultérieure, tels que fours, friteuses, marmites, feux vifs, appareils à panini, etc...

Appareils de remise en température

Sont considérés comme appareils de remise en température, les appareils utilisés exclusivement au réchauffage des préparations culinaires, tels que fours de remise en température, armoires chauffantes, fours à micro-ondes.



Ne sont pas considérés comme appareils de cuisson ou de remise en température:

- les appareils permettant le maintien en température des préparations tels que les bacs à eau chaude ou les lampes à infrarouge ;
- les fours à micro-ondes d'une puissance unitaire inférieure ou égale à 3.5kW installés en libre utilisation dans les salles accessibles au public.

Grande cuisine

Un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20kW est appelé «grande cuisine».

Une grande cuisine est soit isolée, soit ouverte sur un ou des locaux accessibles au public. Elle doit répondre aux dispositions des articles GC2 à GC8 et aux articles GC9 à GC11.



Toutefois, même si la puissance utile totale installée est supérieure à 20kW, ne sont pas appelés «grande cuisine»:

- un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux ne comportant que des appareils de remise en température. Celui-ci est appelé «office de remise en température» et doit répondre aux dispositions des articles GC2 à GC8 et aux articles GC12 à GC14

- une salle de restauration dans laquelle se trouvent un ou plusieurs espaces comportant des appareils de cuisson ou des appareils de remise en température. Chaque espace est appelé «îlot de cuisson» et doit répondre aux dispositions des articles GC2 à GC8 et aux articles GC15 à GC17;

- les modules ou conteneurs spécialisés comportant des appareils de cuisson ou de remise en température. Ils doivent répondre à l'article GC18

Les appareils de cuisson ou les appareils de remise en température, dont la puissance utile totale est inférieure ou égale à 20kW, qui ne sont pas installés dans des locaux, espace ou conteneurs visés dans le présent paragraphe, doivent être installés selon les dispositions des articles GC19 à GC20



GRANDES CUISINES

Article A.514-19 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française

Articles GC9 à GC11 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public
du 25 juin 1980

Conditions d'isolement

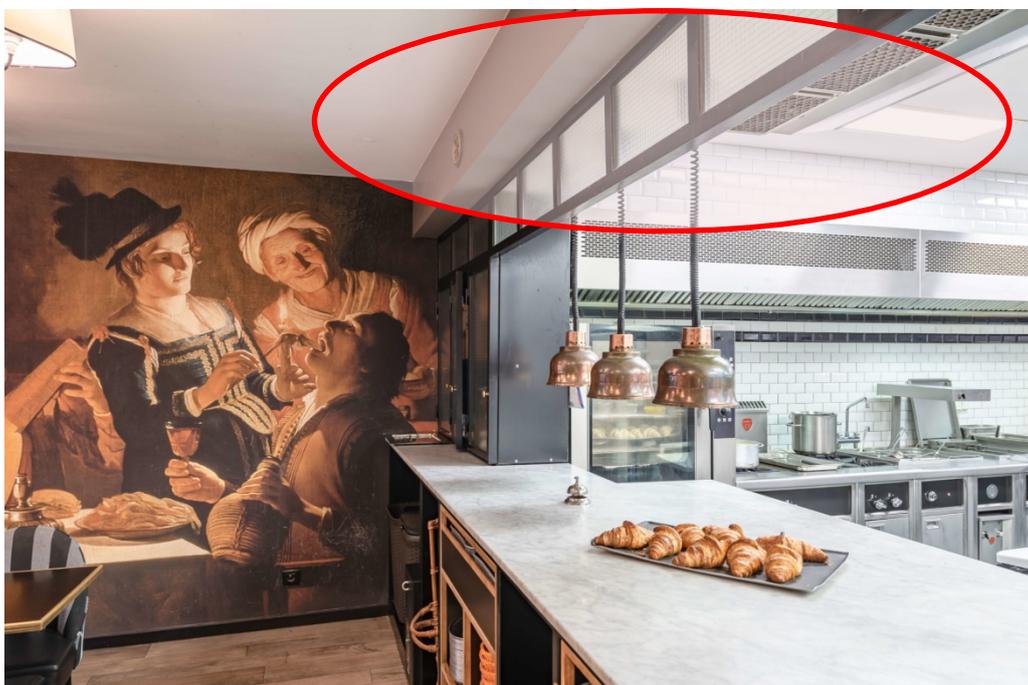
Une grande cuisine isolée des locaux accessibles au public est classée local à risques moyens et doit répondre aux exigences fixées au §2 de l'article CO28.

Par dérogation à l'article précité, les portes de communication en va-et-vient entre la grande cuisine et les salles de restauration peuvent être de degré pare-flammes une ½ heure ou E30.

Dans le cas d'une grande cuisine ouverte sur un ou des locaux accessibles au public, l'ensemble du volume constitué par la grande cuisine et ces locaux est classé local à risques moyens au sens de l'article CO27 et doit répondre aux exigences fixées au §2 de l'article CO28 Une grande cuisine ouverte sur un local accessible au public doit en être séparée par un écran vertical fixe, stable au feu ¼ heure ou E 15-S et en matériau classé en catégorie M1 ou A2-s1 d1.

Article CO28§2: Les locaux à risques moyens doivent répondre aux conditions précédentes en ce qui concerne les façades(1). (Arrêté du 21 juin 1982) «Ils doivent par ailleurs être isolés des locaux et dégagements accessibles au public » par des planchers (Arrêté du 31 mai 1991) «hauts» et parois CF de degré une heure avec des blocs-portes CF de degré une demi-heure équipés d'un ferme-porte. (Arrêté du 24 janvier 1984)

Cet écran, jointif avec la sous-face de la toiture ou du plancher haut, doit être d'une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine.



Ventilation des grandes cuisines isolées

Le système de ventilation naturel ou mécanique doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses.

L'amenée d'air ne peut être mécanique que si l'évacuation est mécanique.

Le circuit d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses doit présenter les caractéristiques suivantes:

a) Les hottes ou les dispositifs de captation sont placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés M0 ou A2-s1,d0;

b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides;

c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i↔o);

d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.



Ventilation des grandes cuisines ouvertes

Le système de ventilation doit permettre l'amenée d'air, l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses ainsi que l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

Le dispositif d'extraction doit être mécanique.

Lorsque l'amenée d'air est mécanique, son fonctionnement doit être asservi à celui de l'extraction.

Le système de ventilation doit présenter les caractéristiques décrites au paragraphe 2 de l'article GC10 complétées par les dispositions suivantes:

- a) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400C;
- b) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1,d0;
- c) Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit;
- d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription «évacuation de fumées».

En cas de coupure de courant, les extracteurs doivent continuer à fonctionner et la lumière doit rester allumer afin de permettre l'évacuation rapide et en sécurité du personnel et du public.



OFFICE DE REMISE EN TEMPERATURE

Article A.514-20 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française
Articles GC12 à GC14 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public
du 25 juin 1980

Dès que la puissance utile totale des appareils de remise en température est supérieure à 20kW, les appareils doivent être disposés:

- soit dans une grande cuisine répondant aux dispositions de la section II du présent chapitre;
- soit dans un office de remise en température répondant aux dispositions de la présente section.

Le local «office de remise en température» ne doit pas comporter d'appareil de cuisson autre que ceux utilisés pour la remise en température.

Seuls le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils utilisés pour la remise en température.



L'office de remise en température doit satisfaire aux conditions suivantes:

- être non accessible au public;
- comporter un plancher haut et des parois coupe feu de degré 1 heure ou EI60 ou REI60;
- comporter des portes coupe feu de degré ½ heure ou EI30-C équipées de ferme-porte.

Celles qui sont maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation doivent être conformes à l'article MS60 (§4).

Toutefois, les portes de communication en va-et-vient entre ce local et un local accessible au public peuvent être de degré pare-flammes ½ heure ou E30-C

Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.

Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur.

A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée d'au moins 60 minutes ou EI60

ILOTS DE CUISSON

**Article A.514-21-1 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française
Articles GC15 à GC17 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public
du 25 juin 1980**

Dès que la puissance utile totale des appareils de cuisson ou de remise en température installés dans une salle de restauration est supérieure à 20 kW, ces appareils doivent être disposés dans des îlots de cuisson.

Un îlot de cuisson est constitué d'une enceinte dont l'accès est interdit au public.

Un personnel de service doit être présent pendant le fonctionnement des appareils.

Les appareils ne doivent pas être en libre utilisation.

Seuls le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils.



La salle de restauration comprenant au moins un îlot de cuisson est classée local à risques moyens au sens de l'article CO27 et doit répondre aux exigences fixées au §2 de l'article CO28. 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 70kW.

Article CO27 : Les locaux sont classés suivant les risques qu'ils présentent en :

Locaux à risques particuliers, qui se subdivisent en :

- locaux à risques importants ;
- locaux à risques moyens.

Locaux à risques courants, auxquels sont assimilés les logements du personnel situés dans l'établissement.

Les chapitres relatifs aux installations techniques et aux divers types d'établissements fixent :

- la liste des locaux non accessibles au public à risques particuliers, classés respectivement à risques moyens ou à risques importants, auxquels les dispositions générales de l'article CO28 sont applicables.

Cette liste peut éventuellement être complétée après avis de la commission de sécurité dans chaque cas particulier ;

- le cas échéant, les mesures complémentaires qui s'ajoutent aux dispositions générales de l'article CO28.

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes:

- a) Les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0;
- b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides;
- c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI60 ;
- d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés;
- e) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C;
- f) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0;
- g) (Arrêté du 21mai 2008) «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;»

h) 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.



MODULES OU CONTAINERS DE CUISSON

Article GC18 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980

Les modules ou conteneurs spécialisés peuvent être installés temporairement dans les locaux accessibles ou non au public ainsi qu'à moins de 8 mètres d'un bâtiment, après avis de la commission de sécurité compétente.



Ils doivent être aménagés dans les conditions fixées ci-dessous :

a) Seuls le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils de cuisson et les appareils de remise en température. Ces appareils doivent bénéficier du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes.

b) Chaque module ou conteneur spécialisé doit comporter un seul dispositif d'arrêt d'urgence par énergie. Ce dispositif doit se verrouiller automatiquement en position de fermeture, être correctement identifié et être facilement accessible depuis l'extérieur du module ou du conteneur.

c) Le module ou le conteneur spécialisé doit respecter les dispositions suivantes:

- les parois intérieures sont coupe-feu de degré 1 heure ou EI60 et les revêtements éventuels doivent être réalisés en matériau de réaction au feu M0 ou A2-s1, d0 et A2fl-s1 pour le revêtement de sol;

- en période d'exploitation, des ouvertures latérales sont autorisées à condition qu'elles disposent d'un système de fermeture, coupe-feu 1 heure ou EI60, conforme au paragraphe suivant.

d) Les dispositifs d'obturation des ouvertures latérales doivent être conformes à la norme NF S 61-937. Ils doivent être auto-commandés et télécommandés:

-par l'action manuelle sur une commande de proximité;

-par une commande automatique asservie au dispositif d'extinction automatique du conteneur.

e) Une extraction mécanique d'air vicié, des buées et des graisses débouchant à l'extérieur du bâtiment doit être réalisée au moyen d'un conduit en matériau M0 ou A2-s1, d0. Ce conduit doit être équipé d'un clapet coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60, placé au droit de la paroi du module ou du conteneur. Le clapet doit être conforme à la norme NF S 61-937. Sa commande doit être assurée dans les mêmes conditions que pour les dispositifs d'obturation des ouvertures latérales.

f) Le module ou conteneur spécialisé doit comporter un dispositif d'extinction automatique et un extincteur facilement accessible, adaptés aux risques présentés.

g) En dérogation aux articles GZ7 et GZ8, il peut être admis des bouteilles contenant 35 kilogrammes de gaz liquéfié, si:

- elles sont limitées au nombre de deux;

- elles sont fixées et raccordées de manière solidaire sur le module ou le conteneur;

- les organes de sécurité et de coupure sont protégés par un capot ou une protection grillagée, évitant les manœuvres accidentelles.

Le changement et le raccordement des bouteilles doivent s'effectuer hors de la présence du public.

h) L'entretien doit être réalisé conformément aux dispositions de l'article GC21. Le livret d'entretien doit être tenu à la disposition de la commission de sécurité.

Le conduit d'extraction des buées et graisses doit être nettoyé avant chaque mise en place et au moins tous les six mois.



APPAREILS INSTALLEES DANS LES LOCAUX ACCESSIBLES OU NON AU PUBLIC

Article A.514-21-2 du Code de l'Aménagement de la Polynésie Française
Articles GC19 à GC20 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public
du 25 juin 1980

L'utilisation des appareils de cuisson ou de remise en température est autorisée si leur puissance utile totale est inférieure ou égale à 20 kW.

En ce qui concerne les petits appareils portables, seuls sont autorisés:

- les appareils électriques ou à gaz de puissance utile au plus égale à 3,5 kW;
- les appareils à gaz butane alimentés par une bouteille d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme;
- les appareils à flamme d'alcool sans pression, de contenance au plus égale à 0,25 litre. Leur remplissage doit s'effectuer en dehors de la présence du public.

Les appareils doivent être immobilisés à l'exception des petits appareils portables.

Dans les locaux accessibles au public et par dérogation aux dispositions de l'article GZ8, il est admis l'utilisation:

- d'une bouteille de butane d'au plus 13 kilogrammes sous réserve qu'elle n'alimente qu'un seul appareil et que cette dernière ainsi que le dispositif d'alimentation soient placés hors d'atteinte du public;
- d'une ou plusieurs bouteilles d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme alimentant les petits appareils portables.

ENTRETIEN ET VERIFICATIONS

Articles GC21 à GC22 du Règlement de sécurité des établissements Recevant du Public du 25 juin 1980

Les appareils de cuisson et de remise en température doivent être entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement.

Tous les appareils et leurs accessoires doivent être livrés accompagnés d'une notice rédigée en langue française par le fabricant et fournie par l'installateur à l'exploitant de l'établissement. Cette notice doit contenir explicitement, outre les consignes d'installation et d'entretien courant, la liste des vérifications nécessaires à un bon fonctionnement de l'appareil ou du système.

Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.

Un livret d'entretien sur lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les installations et appareils visés aux §1 et 2 ci-dessus doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement.

Les installations d'appareils de cuisson ou de remise en température doivent être vérifiées.

Les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans et concernent:

- les grandes cuisines isolées ou non des locaux accessibles au public;
- les offices de remise en température;
- les îlots de cuisson;
- les autres appareils à poste fixe.

Elles ont pour objet de s'assurer:

- de l'état d'entretien et de maintenance des installations et appareils;
- des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température: conditions d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses, fonctionnement de l'installation d'extraction des fumées;
- de la signalisation des dispositifs de sécurité;
- de la manœuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence.



Quoi faire en cas de feu de cuisson

Si un feu se déclenche dans votre cuisine :

- **N'essayez jamais d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau! L'eau alimente et propage le feu!**
- Ne déplacez jamais un récipient dont le contenu est en flammes.
- Placez rapidement un couvercle de dimension appropriée sur le récipient en flammes.
- Si possible, fermez tous les éléments chauffants, le four et la hotte de cuisine.

Appelez les pompiers, même si le feu semble éteint. Le feu pourrait s'être infiltré dans le conduit de la hotte.

Si le feu est éteint, mais qu'il y a une accumulation de fumée, ouvrez les fenêtres et les portes pour aérer, et évacuez votre cuisine

Si le feu se propage, évacuez rapidement, déclenchez l'alarme et appelez le 18.

Lorsque vous réintégrez votre établissement après un incendie, remplacez votre cuisinière ou faites-la inspecter par un spécialiste avant de la réutiliser. Faites de même pour tout autre appareil de cuisson.





Direction de la Construction
et de l'Aménagement