



**Direction de la Construction
et de l'Aménagement – Cellule Prévention Sécurité**

La prévention incendie dans les hébergements touristiques

Intervention en faveur de l'association du
tourisme authentique de Polynésie française

Cellule Prévention Sécurité

2024





L'article D.511-2 du code de la construction de l'aménagement de la Polynésie française

Constituent des établissements recevant du public (ERP) tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes extérieures sont admises. Peu importe que l'accès soit payant ou gratuit, libre, restreint ou sur invitation. Une entreprise non ouverte au public, mais seulement au personnel, n'est pas un ERP. Les ERP sont classés en catégories qui définissent les exigences réglementaires applicables (type d'autorisation de travaux ou règles de sécurité par exemple) en fonction des risques.

Les établissements recevant du public sont régis par le livre 5 du code de l'aménagement de Polynésie française et par le règlement de sécurité du 25/06/1980 modifié,



Les hébergements touristiques

Les hébergements touristiques de type pensions de famille, hôtels sont des établissements recevant du public, ces établissements sont classés en catégorie selon l'effectif du public qu'ils reçoivent.

Les établissements accueillant un effectif public de moins de 100 personnes sont classés comme des petits établissements de 5^{ème} catégorie du 2^{ème} groupe, avec une périodicité de visite de la commission de sécurité de **5 ans**,

Les hôtels sont généralement classés dans le 1^{er} groupe (de 4^{ème} à 2^{ème} catégorie), avec une périodicité de visite de la commission de sécurité de **3 ans**.

Sont **déclarés** comme hébergements touristiques en Polynésie française:

- 288 pensions de famille,
- 40 hôtels
- 3 villas de luxe soit un total de 331 établissements.

Les dispositions destinées à assurer la sécurité des clients et du personnel contre le risque d'incendie et de panique ont pour but:

- De limiter les causes d'incendie,
- D'éviter une propagation rapide du sinistre,
- De permettre une évacuation rapide et sûre des personnes,
- De faciliter l'action des secours.

Feux dans les hébergements touristiques



Incendie de l'hôtel Paris Opéra
76 rue de Provence à Paris
14 avril 2002
24 morts dont 11 enfants

Feux dans les ERP

L'incendie de l'hôtel Paris-Opéra

L'incendie s'est déclaré dans la nuit du 14 au 15 avril 2002 dans le IX^e arrondissement de Paris. A l'époque, l'hôtel héberge principalement des personnes en situation précaire placées là par les services sociaux. Il possède 32 chambres, mais se trouve en suroccupation. L'escalier étant la seule issue du bâtiment, les habitants sont bloqués dans les chambres. Ignorant les règles de sécurité, ils ouvrent les fenêtres et les portes, ce qui crée de nouveaux appels d'air. L'hôtel a aussi des chambres sur cour qui ne sont pas directement accessibles aux secours. Dans la panique, plusieurs personnes se défenestrent. Cet incendie aura tué vingt-quatre personnes, dont onze enfants, et blessé cinquante-six autres. Il a beaucoup choqué l'opinion publique.

Les conséquences

A la suite de ces drames, l'arrêté du 8 novembre 2004 impose **une périodicité de visite tous les cinq ans** par la commission de sécurité compétente pour les petits établissements avec locaux à sommeil.

Également, de nouvelles normes sont mises en place avec l'arrêté du 24 juillet 2006, lui-même complété par l'arrêté du 26 octobre 2011. Les petits hôtels doivent **tenir à jour un registre de sécurité et faire vérifier les installations électriques et incendie. Des consignes de sécurité doivent être affichées dans toutes les chambres. Un éclairage de sécurité et des portes coupe-feu sont aussi exigées, ainsi que la formation du personnel à la sécurité incendie.**

Les modalités de contrôle

La commission de sécurité est compétente pour les archipels des Iles du Vent et des Tuamotus Gambier. Pour les archipels des Iles sous le Vent, Australes et des Iles Marquises, cette compétence est dévolue aux sous-commissions de sécurité,

Elles sont organisées comme suit:

- La directrice de la DCA ou subdivisionnaire de la DCA dans les archipels, ou Tavana Hau en cas d'absence de la subdivisionnaire: présidente,
- Le directeur de l'équipement: membre,
- Le directeur de la protection civile: membre,
- Le commandant du groupement de gendarmerie ou de la police nationale: membre,
- Le maire de la commune est membre de droit.

Ces commissions assistent les autorités publiques et les particuliers dans l'application des mesures de police et de surveillance en vue d'assurer la protection contre l'incendie et la panique dans les ERP.



La Commission de Sécurité



DIRECTION DE LA CONSTRUCTION
ET DE L'AMÉNAGEMENT



Les modalités de contrôle

Les commissions de sécurité sont chargées notamment:

- d'examiner les projets de construction, d'extension, d'aménagements ou de transformation de ces établissements, que l'exécution des projets soit ou non subordonnées à la délivrance d'une autorisation de travaux immobiliers (articles D.513-1 et 2 du CAPF),
- De procéder aux visites de réception desdits établissements et de donner leur avis sur la délivrance du certificat de conformité,
- De procéder à des visites périodiques tous les 5 ans (3 ans pour ERP du 1^{er} groupe)

La Commission de Sécurité donne un avis

Direction de la Construction et de l'Aménagement



La Commission de Sécurité donne un avis



La Commission de Sécurité: conseiller technique du maire



Les vérifications techniques

Les exploitants sont tenus de faire vérifier annuellement les installations par un technicien compétent enregistré au registre du commerce et assuré pour les prestations proposées.

Les installations techniques sont:

- Les installations électriques,
- L'éclairage de sécurité,
- Les installations de gaz combustible et les appareils d'utilisation (ex: gazinière),
- Les installations de cuisson , électrique ou à gaz
- les extincteurs,
- L'alarme.

Ces contrôles doivent être notifiés dans un registre de sécurité, et doivent être signés par le technicien responsable de la vérification. **Ce document est la première pièce qui sera requisitionnée par le procureur en cas de sinistre.**

Type d'installation	Périodicité	Actions demandées	Par qui
Extraction Cuisine (Art. A.514-19)	Annuelle	S'assurer 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 conditions d'évacuation des fumées. Nettoyage hotte, ramonage	Technicien compétent Inscription sur le registre de sécurité.
Gaz (Art.A.514-26) Vérification des conduits, ventilation, étanchéité des canalisations	annuelle	S'assurer - De l'état d'entretien et de maintenance des installations et appareils. - Des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils d'utilisation. - Des conditions d'évacuation des produits de la combustion. - De la signalisation des dispositifs de sécurité. - De la manoeuvre des organes de coupure du gaz - Du fonctionnement des dispositifs asservissant l'alimentation en gaz à un système de sécurité. - Du réglage des détendeurs. - De l'étanchéité des canalisations de distribution de gaz. - Date de péremption des flexibles.	Technicien compétent Rapport à produire Inscription sur le registre de sécurité
Installations électriques (Art. 514-24)	annuelle	Sous forme d'attestation de conformité datée et signée	Technicien compétent Rapport à produire Inscription sur le registre de sécurité
Eclairage de Sécurité (Art. 514-24)	annuelle	sous forme d'attestation de conformité datée et signée	Exploitant : test de mise au repos et remise en veille Technicien compétent : vérification de l'installation Rapport à produire Inscription sur le registre de sécurité
Appareils de cuisson (Art. A.514-18 à A.514-21)	annuelle	S'assurer : - De l'état d'entretien et de maintenance des installations et des appareils. - De la signalisation des dispositifs de sécurité. - De la manoeuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence.	Technicien compétent Rapport à produire Inscription sur le registre de sécurité

Groupe électrogène (Art. EL 4, 12 et 13§3) (remplacement et sécurité)	annuelle	Assurer l'entretien régulier des groupes électrogènes selon la périodicité minimale suivante : * Tous les 15 jours, vérification du niveau d'huile, d'eau et de combustible du dispositif de réchauffage du moteur et de l'état de la source utilisée pour le démarrage. * Tous les mois, en plus des vérifications ci-dessus, essai de démarrage automatique avec une charge minimale de 50% de la puissance du groupe et fonctionnement avec cette charge pendant une durée minimale de 30 minutes. Les interventions ci-dessus et leurs résultats doivent être consignés dans un registre d'entretien qui doit être tenu à la disposition de la commission de sécurité.	Personnel Rapport à produire Inscription sur le registre d'entretien spécifique
Moyens de secours fixes et mobiles - Extincteurs (Art. A.514-27)	annuelle	Rapport de vérification	Technicien compétent Rapport à produire Inscription sur le registre de sécurité
Alarme (Art. A.514-28)	Annuelle	Rapport de vérification Si SSI de catégorie A (détection incendie): annuel et triennal par un organisme agréé	Technicien compétent Rapport à produire Inscription sur le registre de sécurité
Exercices-formation du personnel (Art. A.514-28)		Attestation de formation à l'utilisation des moyens de secours et exploitation du système d'alarme	Organisme de formation Inscription sur le registre de sécurité

Organiser les contrôles périodiques pour les archipels éloignés

LA MUTUALISATION est actuellement le moyen le plus rapide et efficace pour optimiser le coût de déplacement des techniciens pour chaque établissement, cette mutualisation peut-être gérée soit par:

- l'association des pensions de famille,
- le comité du tourisme,
- les communes.

Préparer la visite de la commission de sécurité

De nombreux documents sont disponibles gratuitement sur le site de la Direction de la construction et de l'aménagement:

<https://www.service-public.pf/dca/erp/>

Notamment:

- Le registre de sécurité,
- Les consignes de sécurité multilingues,
- La liste des organismes agréés ERP,
- Tableau des contrôles périodiques obligatoires,
- Brochure sur les règles de sécurité des cuisines,
- Planning des commissions de sécurité en séance plénière.

Avez-vous des questions ?

