

RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION

LA VENTILATION DE CUISINES PROFESSIONNELLES EST SOUMISE PRINCIPALEMENT A TROIS RÈGLEMENTS :

- Le **RSDT** Règlement Sanitaire Département Type.
- Le **RSCI/ERP** Règlement de Sécurité Contre l'Incendie dans les Établissements Recevant du Public.
- Le **CT** Code du Travail.

Qu'il faut compléter par les arrêtés ministériels parus au journal officiel (J.O.)

CI-APRÈS QUELQUES EXTRAITS :

1) RSDT

Règlement Sanitaire Départemental Type (Extraits)

L'article 63-1 traite de l'introduction d'air

Les prises d'air neuf et ouvrants doivent être placés en principe à au moins 8 m de toutes sources éventuelles de pollution.

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins 8 m de toutes fenêtres ou de prises d'air neuf sans aménagement tel qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible.

L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit en outre être rejeté sans recyclage.

2) RSCI/ERP

Règlement de Sécurité Contre l'Incendie dans les Établissements Recevant du Public (Extraits)

- Domaine d'application

Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration situés dans des locaux accessibles ou non au public. Les appareils de cuisson (arrêté du 22/12/1981) ou groupement d'appareils dont la puissance totale est supérieure à 20 kW doivent être installés dans des locaux appelés « Grande Cuisines »

- Article GC 14

§2 Des amenées d'air suffisantes doivent être prévues pour fournir aux appareils la quantité d'air nécessaire à leur fonctionnement normal.

§3 Les cuisines doivent comporter une extraction d'air vicié, de buées et de graisses, utilisable en cas d'incendie pour assurer le désenfumage et présentant les caractéristiques suivantes :

- Les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux incombustibles.

- Arrêté du 22/12/1981

Les conduits d'évacuation doivent être construits en matériaux incombustibles et leurs faces intérieures ne doivent pas être poreuses. De plus, ils doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des planchers traversés. Ces qualités doivent être maintenues dans le temps.

Les conduits doivent être munis de trappes de visite de 3 dm² d'ouverture, espacées d'axe en axe de 3 m au plus, avec une trappe à chaque changement de direction de plus de 30° et une à la base de toute partie verticale du conduit munie d'un réceptacle de résidus. Le circuit d'extraction doit comporter soit un filtre à graisse soit une boîte à graisse facilement nettoyable.

- §4 Arrêté du 22/12/1981

les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant 2 heures à 400° C.

Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent satisfaire aux exigences de l'article EL3 § 2.

Le dispositif d'arrêt d'urgence prévu à l'article GC14 ne doit pas interrompre le fonctionnement des ventilateurs d'extraction.

- §5 Arrêté du 15/02/1995

Les organes de désenfumage doivent obligatoirement être actionnés à partir de « coffrets de relayage » agréés par un laboratoire homologué.

- Article GC15

Dans le cas des grandes cuisines ouvertes sur un local accessible au public, l'espace réservé à la cuisine doit être en permanence maintenue en dépression par rapport à la salle.

- Article GC18

§3 Pendant la période de fonctionnement le circuit d'extraction d'air vicié, des buées et graisses, doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois l'an. Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire et en tout cas au minimum une fois par semaine.

3) ARRÊTÉS MINISTÉRIELS

- Arrêté du 21/06/1982

Assujetti aux RSCI/ERP, les établissements recevant du public (cafés, restaurants, brasseries) et pour lesquels l'effectif du public est égal ou supérieur à l'une des valeurs suivantes :

- 100 personnes en sous-sol.
- 200 personnes en étages, galeries...
- 200 personnes au total.

L'effectif peut également être calculé à partir de la superficie des salles :

- restauration assise 1 personne par m².
- restauration debout 2 personnes par m².
- file d'attente 3 personnes au m².

Sont également assujettis aux règles RSCI/ERP en application de l'article DF3 :

- les salles d'une superficie supérieure à 100 m² situées en sous-sol.
- les salles d'une superficie supérieure à 300 m² situées au rez-de-chaussée ou en étage.
- les salles aveugles.

Arrêté du 15/02/1995

L'arrêté du 15 février 1995, paru au journal officiel du trois mars 1995 rend les normes NFS 61.932 et 61.937 applicables au sens le plus strict au 1er juin 1995 pour les coffrets de relayage.

NFS 61.932

Paragraphe 8.4.1 de la NFS 61.932 relative aux règles d'installation. 8.4 Dispositifs actionnés de sécurité (D.A.S)

8.4.1 L'alimentation et la commande d'un ventilateur de désenfumage doivent s'effectuer au moyen d'un « coffret de relayage pour ventilateur de désenfumage » conforme à la norme NFS 61.937 (fiche XII de l'annexe A). Les canalisations électriques d'alimentation depuis l'alimentation électrique de sécurité (A.E.S) jusqu'au moteur ne doivent pas porter de protection contre les surcharges mais seulement contre les courts-circuits.

Un coffret de relayage pour ventilateur de désenfumage doit être installé en dehors de la (ou des) zone(s) de mise en sécurité desservie(s) par le ventilateur qu'il commande.

