
1. PRESENTATION GENERALE

Le projet consiste en l'aménagement d'un pôle regroupant des activités tertiaires, loisir et sport. Il accueillera 4 bâtiments :

- B1 dédié à recevoir des bureaux à tous niveaux avec accueil du public aux niveaux rez-de-chaussée et R+1, et sans accueil de public au R+2 et R+3 ainsi qu'un restaurant occupant partiellement le rez-de-chaussée.
- B2 dédié à recevoir des bureaux avec accueil de public sur l'ensemble de la surface excepté partiellement en RdC où il est envisagé l'implantation d'une cellule commerciale.
- L1 et L2 sont dédiés à l'accueil de cellules de loisirs sportifs et un restaurant pour chacun des bâtiments, tous deux en simple rez-de-chaussée, excepté ponctuellement pour L2 qui accueillera deux mezzanines.

Au sud du site, se développe une aire de stationnement satisfaisant aux besoins du site. A l'ouest une voie dessert un complément de stationnement attribué aux surfaces de bureaux et permettra l'accès aux véhicules de livraison et de secours. Cette voie aboutit entre B1 et L1 à un passage accessible uniquement aux véhicules de livraison et de secours (accès hors horaires d'ouverture des cellules commerciales, de loisir et de restauration pour la livraison). Ce passage, piéton dans l'usage courant, permettra de traverser le site sur l'axe nord-sud jusqu'à l'aire de stationnement principale, entre les bâtiments B2 et L2.



2. PRESENTATION DU BATIMENT

La présente notice concerne uniquement l'ERP type N dans le bâtiment B1. Les activités étant différentes pour B2 et L1/L2, huit notices de sécurité distinctes sont jointes à la présente demande.

SARL MAES et Associés
ARCHITECTES - URBANISTES
Capital 225 000 € - RCS Lille B 342 716 073
2, Place Genevières - 59000 LILLE
Tél. 03 20 09 11 00 - Fax 03 20 09 34 42
E-mail: contact@agence-maes.com

Le bâtiment B1 accueillera du public uniquement aux niveaux rez-de-chaussée et R+1, **identifiés en 2 établissements** :

- La cellule de restauration sera livrée à l'état de coque brute, avec les fluides en attente et sans les aménagements intérieurs et les équipements techniques.
- Les cellules des bureaux accessibles au public seront livrées à l'état de « plateaux en gris », sans les aménagements intérieurs et avec l'amené des équipements techniques jusqu'en limite de partie commune et fluides en attente. Au r+2 et R+3, des cellules de bureaux sans accueil de public seront également livrés à l'état de « plateaux en gris ».

L'ensemble des dispositions ici décrites sera nécessairement complété ultérieurement d'une demande d'aménager un ERP (DAERP) spécifique qui précisera les dispositifs, ci-après définis tel «non objet de la présente demande ».

La présente notice concerne uniquement la cellule de restauration.

3. TEXTES DE REFERENCE

Code de la construction et de l'habitation (Art R123-1 à R123-55)

Règlement de sécurité du 25 Juin 1980 modifié

Arrêté du 21/06/1982 Modifié par l'arrêté du 13/01/2004 relatif aux établissements de type N

Arrêté du 21/04/1983 relatif aux établissements de type W

4. DISPOSITIONS COMMUNES

a. Effectif global

Les effectifs maximums projetés sont définis ci-après Restauration :

19197_MAR

CALCUL GLOBAL DES EFFECTIFS

BATIMENT B1
ERP type N

	Niveau	Désignation	Surface (m²)	Mode de calcul	Effectif public	Effectif personnel	Effectif Total	Effectif cumulé	Effectif total
B1	RDC	Restaurant	285	1 personne 1m2 zone de restauration assise	200	10	210	210	210
		Surface de Restauration Assise	200		200	10	TOTAL=	210	210

Nota: les plans MAES utilisés pour les calculs sont les plans Permis de construire

- La cellule de restauration sera isolée du reste du bâtiment, **l'effectif retenu pour cet établissement ERP sera donc de 210 personnes.**

Le cumul d'effectif du bâtiment dépasse les 300 personnes, par conséquent les règles de construction parasismique s'appliqueront.

Le restaurant sera lui considéré comme un tiers.

b. Proposition de classement de l'établissement

Nous proposons à la commission de classer :

- La cellule de restauration en en 4ème catégorie type N

5. DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES EXTERNES

a. Conception et desserte des bâtiments

L'accès au bâtiment est possible depuis la voie de desserte des aires de stationnement dédiées aux bureaux, l'ensemble du RdC est accessible de plein pied.

La desserte du bâtiment permet l'évacuation des personnes et l'intervention simultanée des secours.

b. Voie engins et espace libre

Le bâtiment est desservi par une voie engin de 8m avec largeur utilisable de 3m.

La distribution de l'établissement sera réalisée par un cloisonnement traditionnel conformément à l'article M3. A confirmer selon DAERP.

c. Façade et baie accessible

L'établissement en simple rez-de-chaussée, possède 3 accès directs sur l'extérieur dont 2IS dédiées au public.

Pour information, les bureaux situés au-dessus, non objet de la présente notice, auront une façade accessible avec des baies pompier. Une sortie est aménagée à proximité de chaque façade accessible.

d. Isolement par rapport aux tiers

Les 2 établissements (bureaux et Restaurant), constituent 2 tiers, leurs parois verticales seront CF2h et leurs planchers haut seront CF2H.

6. DISPOSITIONS CONSTRUCTIVES INTERNES

a. Résistance au feu des structures

Les bureaux comportant leur dernier plancher bas à plus de 8m, le bâtiment, dont la cellule de restauration, aura une stabilité au feu d'1h avec planchers CF1h.

b. Couvertures

Les toitures, qui forment séparatifs entre établissements, seront réalisées en béton armé de catégorie M0 et isolées et étanchée par le dessus en matériaux de catégorie M0 à M3.

c. Façades

Parois de façades composées de parois en béton armé, isolées par l'extérieur en laine minérale avec parement bardage métallique ou parement brique extérieur, et d'une vitrine à ossature aluminium incombustible avec vitrage minéral.

d. Distribution intérieure et compartimentage des locaux non accessibles au public, à risques particuliers

Non objet de la présente demande, ce point sera précisé dans la DAERP sur le principe suivant :

L'isolement de ces locaux sera assuré dans les principes et conditions suivantes :

- Locaux à risques moyens : CF 1 h (murs et plancher haut) avec porte CF 1/2 h + FP ;

- Locaux à risques importants : CF 2 h (murs et plancher haut) avec porte CF 1 h + FP si le local ouvre sur une circulation ou sas avec 2 portes CF 1/2 h si le local est accessible au public. Les portes s'ouvriront dans le sens de l'évacuation.

Liste des locaux à risques moyens :

- Locaux ménage
- Locaux rangement, stock, ...
- Local TGBT

Liste des locaux à risques important :

- Local Transfo
- Locaux archives

e. Conduites et gaines

Sans objet dans le cadre de la présente demande. Ce point sera précisé dans la DAERP sur le principe suivant : Les degrés CF ou PF des conduits et des gaines mis en place reprendront les degrés CF ou PF des planchers ou parois traversés.

7. DEGAGEMENTS

a. Dispositions générales, effectifs

Les plans de sécurité et tableau d'effectif (joint en dernière page) montrent cellule par cellule, le respect de la mise en œuvre des dégagements requis.

La distance maximale que le public aura à parcourir d'un point quelconque de l'établissement ne dépassera pas 50 mètres pour atteindre une sortie donnant sur l'extérieur (30 mètres si pas le choix entre deux issues).

Les portes s'ouvriront dans le sens de la sortie.

Les locaux recevant plus de 19 personnes comporteront 2 issues

Les portes des locaux pouvant accueillir plus de 50 personnes s'ouvriront dans le sens de la sortie.

Le balisage des issues sera réalisé en lettres blanches sur fond vert conformément à la norme NF X 08.003.

La cellule de restauration comportera au moins 2IS cumulant 4UP, s'ouvrant vers la sortie.

b. Sorties de secours

Toutes les portes issues de secours battantes de l'ERP s'ouvriront sous simple poussée par dispositif de barre antipanique.

Les vitrages sont conformes au DTU 39-4 pour la production verrier et la visualisation.

Balisage non-objet de la présente demande et sera précisé dans la DAERP sur le principe suivant :

Toutes les sorties et cheminements seront balisés par des blocs lumineux conformément aux dispositions des articles EL (éclairage de secours) et M 24.

Le balisage des issues sera réalisé en lettres blanches sur fond vert conformément à la norme NF X 08.003.

c. Escaliers

Sans objet dans le cadre de la présente demande.

d. Espaces d'attente sécurisés

Sans objet dans le cadre de la présente demande.

e. Tribunes et gradins non démontables

Sans objet dans le cadre de la présente demande.

8. AMENAGEMENTS INTERIEURS, DECORATION ET MOBILIER

Revêtements muraux des locaux et dégagements

Non objet de la présente demande.

Plafonds et plafonds suspendus des locaux et dégagements

Non objet de la présente demande.

Revêtements de sols

Non objet de la présente demande.

Revêtements en matériaux isolants

Les isolants acoustiques, thermiques ou autres mis en œuvre en contact direct avec l'air, sur les parois verticales ou sous le plafond d'un local ou d'un dégagement, seront en matériaux de catégorie M0.

Éléments de décoration en relief fixés à l'intérieur des locaux et des dégagements

Non objet de la présente demande.

9. DESENFUMAGE

Aucune exigence car pas de locaux de surface $\geq 300 \text{ m}^2$. (Les cellules, ici présentées sont à l'état de « plateaux en gris », soit hors aménagements. Ces aménagements, limiteront la surface des locaux à 300 m^2 maximum et seront précisés dans les DAERP ultérieures).

10. CHAUFFAGE, VENTILATION ET CLIMATISATION

Non objet de la présente demande.

11. INSTALLATIONS GAZ ET HYDROCARBURES

Non objet de la présente demande.

12. INSTALLATIONS ELECTRIQUES

L'ensemble des installations électriques est conforme aux normes :

- NFC 15.100 Basse tension
- NFC 14.100 branchements
- NFC 15.150 Lambres à décharge à haute tension article EL12 EL 8 et EC1 0 EC21, arrêté du 25 juin 1980.

L'établissement sera alimenté par un poste de transformation privé HT/BT, situé à l'extérieur des bâtiments. Cette liaison alimente un TGBT situé à proximité, depuis lequel la distribution s'organise.

13. ECLAIRAGE DE SECURITE

Non objet de la présente demande et sera précisé dans la DAERP sur le principe suivant :

L'éclairage de sécurité sera assuré par des blocs autonomes

L'éclairage de sécurité comprend :

- L'éclairage de balisage ou d'évacuation des dégagements, disposé tous les 15 m, à chaque obstacle et à chaque changement de direction ;
- L'éclairage d'ambiance ou d'anti panique assurant un niveau d'éclairement minimal de 5 lumens/m² dans les locaux recevant plus de :

- o 100 personnes au rez-de-chaussée et dans les étages,
- o 50 personnes en sous-sol (sans objet dans ce projet).

Les blocs autonomes d'éclairage de sécurité du projet sont conformes à la norme NF EN 60598-22-2 (octobre 2000) et aux normes de la série NF C 71-800.

Les câbles ou conducteurs d'alimentation et de commande sont de la catégorie C2 selon la classification et les modalités d'attestation de conformité définies à l'arrêté du 21 juillet 1994.

La canalisation électrique alimentant le bloc autonome est issue d'une dérivation prise en aval du dispositif de protection et en amont du dispositif de commande de l'éclairage normal du local ou du dégagement où est installé ce bloc.

14. ASCENSEURS ET ESCALIERS MECANQUES

Sans objet dans le cadre de la présente demande.

15. INSTALLATIONS D'APPAREILS DE CUISSONS

Non objet de la présente demande, ce point sera précisé dans la DAERP.

16. MOYENS DE SECOURS CONTRE L'INCENDIE

- Défense extérieure :

Défense incendie à assurer par les hydrants existant sur site.

- Défense intérieure :

Non objet de la présente demande, ce point sera précisé dans la DAERP.

- Alarme:

Non objet de la présente demande, ce point sera précisé dans la DAERP. (Alarme type 3 pour le restaurant)

- Alerte

En application de l'article MS 71, la liaison avec les sapeurs-pompiers sera réalisée par le téléphone urbain.

Fin de la présente note.