

CHAPITRE III

ÉTABLISSEMENT DU TYPE « N »

Restaurants et débits de boissons

SOUS-CHAPITRE I^{ER}

MESURES APPLICABLES À TOUS LES ÉTABLISSEMENTS

SECTION I GÉNÉRALITÉS

Article N 1

Etablissements assujettis

Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux restaurants, cafés, brasseries, débits de boissons, bars, etc., dans lesquels l'effectif du public est supérieur ou égal à l'un des chiffres suivants :

- 100 personnes en sous-sol ;
- 200 personnes en étages, galeries et autres ouvrages en élévation ;
- 200 personnes au total.

Article N 2

Calcul de l'effectif

L'effectif maximal du public admis, déduction faite des estrades des musiciens et des aménagements fixes autres que les tables et les sièges, est déterminé selon la densité d'occupation suivante :

- a) Zones à restauration assise : 1 personne par mètre carré ;
- b) Zones à restauration debout : 2 personnes par mètre carré ;
- c) Files d'attente : 3 personnes par mètre carré.

SECTION II CONSTRUCTION

Article N 3

Conception de la distribution intérieure

En application de l'article CO 1 (§ 2), les secteurs sont autorisés.

Article N 4

Parc de stationnement couvert

Les intercommunications éventuelles réalisées entre un établissement du présent chapitre et un établissement de type PS sont assujetties aux dispositions de l'article PS 8, § 4.

Article N 5

Isolement des salles

§ 1. (*Arrêté du 10 octobre 2005*) « En atténuation des dispositions de l'article CO 24 (§ 1, a), aucune exigence de résistance au feu n'est imposée aux parois éventuelles des salles bordant un hall si les conditions suivantes sont simultanément remplies :

- ces parois sont réalisées en matériaux incombustibles ;
- le hall ne communique pas directement avec les dégagements normaux des locaux situés en étage, ou bien la cuisine est isolée de la salle de restauration conformément aux dispositions de l'article GC 9.

Dans tous les cas, une retombée de 0,50 mètre au moins, formant écran de cantonnement, doit séparer les salles du hall.

§ 2. Une zone de restauration peut être implantée dans un magasin de vente.

En dérogation aux dispositions de l'article CO 28 (§ 2), les salles associées à une cuisine ouverte visées à l'article GC 9 § 2 ou à des îlots de cuisson visés à l'article GC 16 peuvent ne pas être isolées des surfaces de vente si (*Arrêté du 12 octobre 2006*) « un système d'extinction automatique du type sprinkleur » couvre l'ensemble de l'établissement.

§ 3. En dérogation aux dispositions de l'article CO 28 (§ 2), les salles associées à une cuisine ouverte visées à l'article GC 9 § 2 ou à des îlots de cuisson visés à l'article GC 16 sont autorisées dans les centres commerciaux si les conditions suivantes sont simultanément remplies :

- la paroi éventuelle séparant la salle du mail est incombustible ;
- (*Arrêté du 12 octobre 2006*) « un système d'extinction automatique du type sprinkleur » couvre l'ensemble du centre. »

SECTION III DÉGAGEMENTS

Article N 6

Dégagements accessoires

En aggravation des dispositions de l'article CO 35 (§ 5), seuls les dégagements accessoires peuvent être communs avec ceux des locaux occupés par des tiers.

Article N 7

Circulations secondaires

En dérogation aux dispositions de l'article CO 36 (§ 2), les circulations secondaires peuvent avoir une largeur minimale de 0,60 mètre ; cette largeur est prise en position d'occupation des sièges.

Article N 8**Vestiaires**

Des vestiaires peuvent être aménagés dans les salles et leurs dépendances, en dehors des chemins de circulation et des escaliers ; ils doivent en outre être disposés de manière que le public, stationnant à leurs abords, ne gêne pas la circulation.

SECTION IV
DÉSENFUMAGE**Article N 9****Domaine d'application****(Arrêté du 22 mars 2004)**

«§ 1. Les établissements visés au présent chapitre sont de la classe 1 pour la détermination du coefficient α au sens de l'annexe de l'IT n°246.

§ 2. Les commandes des dispositifs de désenfumage ne sont pas obligatoirement automatiques. »

SECTION V
CHAUFFAGE**Article N 10****Domaine d'application**

§ 1. (Arrêté du 22 novembre 2004) « Sont seuls autorisés les systèmes de chauffage et de ventilation installés conformément aux dispositions des articles CH 1 à CH 43. »

§ 2. Les appareils de production-émission électriques ou à combustible gazeux installés conformément aux dispositions des articles CH 44 à CH 51 sont autorisés.

§ 3. (Arrêté du 22 novembre 2004) « Les cheminées à foyer ouvert ou fermé, les inserts et les appareils à effet décoratif sont autorisés dans les conditions de l'article CH 55. »

§ 4. Les appareils de chauffage de terrasse sont admis conformément aux dispositions de l'article CH 56.

SECTION VI
INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES**Article N 11****Hottes de cuisines****(Supprimé par arrêté du 19 novembre 2001)**SECTION VII
ÉCLAIRAGE**Article N 12****Utilisation de bougies****(Arrêté du 19 novembre 2001)**

L'utilisation de bougies est seulement admise dans les salles.

Les bougies doivent être fixées sur des supports stables et incombustibles.

Article N 13**Éclairage de sécurité****(Arrêté du 19 novembre 2001)**

« Les établissements doivent être équipés d'un éclairage de sécurité répondant aux dispositions des articles EC 7 à EC 15. »

SECTION VIII
APPAREILS DE CUISSON ET DE REMISE EN TEMPÉRATURE**Article N 14****(Arrêté du 24 septembre 2009)****Utilisation des cheminées et fours de cuisson spécifiques**

En dérogation aux articles GC, peuvent être implantés dans une salle de restauration :

Les fours à bois quelle que soit leur puissance, sous réserve des dispositions suivantes :

- le système d'évacuation des produits de combustion doit être conforme aux prescriptions de la norme NF DTU 24-1 de février 2006 ;
- la température de surface des parois extérieures du four doit être inférieure à 100 °C et les parois doivent être inaccessibles au public ;
- les matériels et matériaux combustibles doivent être situés à une distance de 25 centimètres des faces du four ou protégés du rayonnement thermique du four ;
- la quantité de bois présente dans la salle de restauration doit être limitée à la consommation quotidienne.

Les cheminées à foyer ouvert, utilisées pour la cuisson, fonctionnant avec des combustibles solides et installées dans les mêmes conditions que celles prévues à l'article CH 55.

Article N 15***Petits appareils portables***
(Arrêté du 10 octobre 2005)

§ 1. L'emploi dans les salles de petits appareils portables est autorisé dans les conditions fixées aux articles GC 19 et GC 20.

§ 2. La distribution collective de gaz, pour alimenter de petits appareils utilisés par le public, est interdite dans les salles. »

SECTION IX
MOYENS DE SECOURS ET CONSIGNES**Article N 16*****Moyens d'extinction***

§ 1. La défense contre l'incendie doit être assurée :

- soit par des seaux-pompes d'incendie ;
- soit par des extincteurs portatifs à eau pulvérisée de 6 litres minimum, judicieusement répartis, avec un minimum d'un appareil pour 200 mètres carrés,

et par des extincteurs appropriés aux risques particuliers.

§ 2. Une installation de RIA (*Arrêté du 22 novembre 2004*) « DN 19/6 » peut exceptionnellement être demandée par la commission de sécurité :

- soit dans les établissements situés dans des zones d'accès particulièrement difficile ou défavorable ;
- soit dans les établissements implantés dans des ensembles immobiliers complexes ;
- soit dans les établissements présentant une distribution intérieure compliquée.

Article N 17***Mise en œuvre***

Des employés, spécialement désignés, doivent être entraînés à la mise en œuvre des moyens de secours.

Article N 18***Système d'alarme***
(Arrêté du 2 février 1993)

Les équipements d'alarme sont définis à l'article MS 62.

Les établissements de 1^{re} et de 2^e catégorie doivent être pourvus d'un équipement d'alarme du type 3.

Les autres établissements doivent être pourvus d'un équipement d'alarme du type 4.

Article N 19***Système d'alerte******(Arrêté du 2 février 1993)***

En application de l'article (Arrêté du 24 septembre 2009) « MS 70 », la liaison avec les sapeurs-pompiers doit être réalisée par téléphone urbain.

Article N 20***Précautions d'exploitation***

Des consignes spéciales, portées fréquemment à la connaissance du personnel, doivent lui rappeler les interdictions suivantes : faire sécher près des appareils de cuisson des chiffons, des torchons et des serviettes, projeter de la graisse ou de l'huile dans les foyers pour y provoquer des « coups de feu », entreposer des emballages vides (même momentanément) dans un local ouvert au public, etc.