

Suite à une succession d'incendies et plus particulièrement de celui de l'hôtel Paris-Opéra le 15 avril 2005, il est apparu nécessaire de faire évoluer le règlement de Sécurité Incendie portant sur les petits hôtels.

Le cadre réglementaire :

→ Législation en vigueur

- De nombreux textes régissent et organisent la mise en sécurité incendie des établissements hôteliers, tels que le code de la Construction et de l'Habitation, les arrêtés du 25 juin 1980 et du 22 juin 1990 pour les petits établissements.
- L'arrêté du 24 juillet 2006 est venu renforcer les règles applicables aux Etablissements Recevant du Public.

→ Principe fondamental

- La réglementation vise, avant tout, à protéger le public accueilli. Toute personne se trouvant dans l'établissement doit pouvoir, en toutes circonstances, évacuer rapidement et en bon ordre. Cette disposition constitue le principe fondamental de la réglementation.
- La protection des biens est également prévue ainsi que celle de l'environnement.

Les dispositifs techniques :

→ Dispositions imposées :

- Un SSI (Système de Sécurité Incendie) de catégorie A relié à des détecteurs automatiques et des commandes manuelles d'alarme.
- Affichage d'un plan schématique d'évacuation dans le hall, de plans d'orientation aux étages, des consignes de sécurité dans les chambres
- Nombre suffisants de dégagements exigibles réglementaires et d'extincteurs aux endroits stratégiques.

→ Nouvelles mesures obligatoires :

- Protection des cages d'escalier par enclouement.
- Isolement de tous les locaux : isolement des locaux dangereux et des chambres par des fermes-portes
- Renforcement des contrôles techniques
- Formations du personnel à la sécurité incendie (2 fois par an)

Les échéances :

- Cette réglementation est applicable depuis le 4 novembre 2006 et les établissements hôteliers devront être en conformité avec la loi dès le 4 août 2011.
- Diagnostic sécurité-incendie : effectué par des organismes experts, le diagnostic donne des mesures et solutions concrètes aux problèmes rencontrés et peut établir un

Bon à savoir :

- Un hôtel est des ERP d'autant plus difficile à évacuer qu'il s'agit d'un local à sommeil où les occupants n'ont pas leurs repères. Tout doit être organisé de manière à fournir des repères aux clients et éviter au possible les situations de prise de panique.
- Dans les établissements de 5ème catégorie, la temporisation entre la détection et l'alarme est interdite. De plus, une personne doit être en permanence dans l'établissement, il peut s'agir du gérant lui-même.
- Le registre de sécurité est en quelque sorte le carnet de santé de l'établissement. Sa bonne tenue est capitale car il sera à présenter à chaque passage de la Commission de Sécurité et sera consulté en cas de litige ou de sinistre.



Contacts et liens utiles

SERVICE DEPARTEMENTAL D'INCENDIE ET DE SECOURS
DU BAS-RHIN

Bâtiment Le Prisme - 2 rte de Paris - 67087 Strasbourg cedex 2

Tel secrétariat : 03 90 20 70 65

@: sdis67@sdis67.com

Sources : Arrêté du 24 Juillet 2006, relatif à la sécurité incendie.

Dieffebacher P. (SDIS 67), Hôtellerie-restauration : Sécurité contre les risques d'incendie et de panique, 23 mars 2009.