

SÉCURITÉ INCENDIE — DÉGUSTATION

Ce que vous devez respecter en tant qu'établissement recevant du public (ERP) de 5ème catégorie sans locaux à sommeil

1. Dégagements et sorties

- Les couloirs, portes et circulations doivent permettre une évacuation rapide et sûre.
- Aucun dépôt, matériel ou objet ne doit gêner le passage ou bloquer une porte.
- Toute porte fermée à clé doit pouvoir s'ouvrir facilement de l'intérieur, à tout moment.
- Pas de cul-de-sac de plus de 10 mètres.
- Au-delà de 50 personnes accueillies, les portes donnant sur l'extérieur doivent s'ouvrir dans le sens de la sortie.

Nombre et largeur des dégagements exigés selon l'effectif reçu :

Effectif accueilli	Dégagements exigés
Moins de 20 personnes	1 dégagement de 0,90 m
De 20 à 50 personnes	1 dégagement de 1,40 m débouchant à l'extérieur (public $\leq$ 25 m à parcourir) — ou 2 dégagements distincts (0,90 m + 0,60 m)
De 51 à 100 personnes	2 dégagements de 0,90 m — ou 1 dégagement de 1,40 m + 1 dégagement de 0,60 m
De 101 à 200 personnes	1 dégagement de 1,40 m + 1 dégagement de 0,90 m

2. Matériaux

- Sols : classement M4 ou Dfl-s2.
- Revêtements muraux : classement M2 ou C-S3, d0.
- Plafonds : classement M1 ou B-S2, d0.
- Éléments de décoration (dans les locaux et dégagements) : classement M2 ou C-S3, d0.

3. Désenfumage

- Si une salle en sous-sol dépasse 100 m², elle doit comporter des ouvertures vers l'extérieur en partie haute et en partie basse (directement ou par conduit).

4. Éclairage de sécurité

- Obligatoire pour : les escaliers, les circulations horizontales de plus de 10 m ou au cheminement complexe, et les salles de plus de 100 m².

5. Moyens de secours et surveillance

- Au moins un extincteur dans l'établissement.
- Un équipement d'alarme (au choix de l'exploitant).
- Une personne responsable doit être présente en permanence pendant l'ouverture au public.

6. Vérifications techniques

- Tous les 3 ans au plus, faire vérifier par un technicien compétent : installations électriques, chauffage, gaz, appareils de cuisson, systèmes d'extraction, moyens de secours, etc.
- Consigner dans le registre de sécurité : date, nom du vérificateur, objet de la vérification et état de bon fonctionnement.

7. Volume d'eau

- Volume d'eau cohérent dans plan de lutte contre les incendies (réserve +/- claires toujours en eau sur les périodes d'accueil au public)

Check-list avant une visite ou un contrôle

- ☐ Les dégagements sont libres de tout obstacle (aucun stockage devant les issues).
- ☐ Les portes s'ouvrent facilement, y compris si elles sont verrouillées.
- ☐ Le nombre et la largeur des sorties correspondent à l'effectif réellement accueilli.
- ☐ Au moins un extincteur est présent, visible et accessible.
- ☐ Un système d'alarme est en place et fonctionnel.
- ☐ Une personne responsable est identifiée et présente aux heures d'ouverture.
- ☐ Le registre de sécurité est à jour (vérifications techniques, dates, vérificateur).
- ☐ Les matériaux de décoration et revêtements respectent les classements de réaction au feu.
- ☐ Vérification proximité bornes incendie (>400m) ou justifier d'un volume d'eau suffisant à proximité <https://deci.sdis17.fr>

Cette fiche synthétise les principaux points de contrôle du SDIS 17, applicables à votre point de vente / dégustation dès lors qu'il accueille du public (visiteurs, clients). Elle sert d'aide-mémoire avant une visite ou un contrôle, mais ne remplace pas l'avis officiel délivré pour votre établissement.

En cas de doute sur votre situation (catégorie d'ERP, effectif, aménagements), contactez le CRC 17 ou le SDIS 17 avant toute ouverture au public.