

## Prise de position cantonale relative aux prescriptions de protection incendie de l'AEAI, édition 2015 – PDP n°16 – v01

- |   |  |                                     |
|---|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Norme de protection incendie | <input checked="" type="checkbox"/> Directive de protection incendie | <input type="checkbox"/> Répertoire |
| <input type="checkbox"/> Note explicative             | <input type="checkbox"/> Aide de travail                             | <input type="checkbox"/> Autre      |

---

N° de la prescription de protection incendie / Article / Chiffre / Alinéa :

### DPI 15-15 / article 3.7.6.5

Date d'entrée en vigueur : 1<sup>er</sup> juillet 2018

Diffusion  interne  externe

---

### Objet

Dans les structures d'accueil préscolaires et parascolaires, est-ce que les locaux servant à la préparation ou au réchauffement des repas doivent être compartimentés coupe-feu par rapport aux autres locaux de l'unité d'utilisation ?

### Prise de position

Une cuisine est un local contenant un groupement d'appareils électroménagers, généralement intégrés dans un assemblage de mobiliers pouvant être combustibles. Cet ensemble d'appareils, alimentés par une source d'énergie le plus souvent électrique, dispose de corps de chauffe et/ou de feux nus (dans le cas d'alimentation gaz).

La probabilité d'éclosion d'incendie au sein des cuisines, est principalement liée à deux facteurs que sont :

- **la défaillance humaine** (oubli d'aliments en cours de cuisson ou de réchauffage, absence d'entretien des éléments de cuisson et de ventilation, dépose de matériaux combustibles sur ou à proximité de corps de chauffe)
- **la défaillance technique** (présence d'une multiplicité d'appareils, défaut d'entretien, conformité de leur installation, branchements et leur état de fonctionnement).

Dans le cas des structures d'accueils préscolaire et parascolaire, la population est constituée pour la plupart d'enfants dépendants et/ou partiellement dépendants de l'aide de tiers, en conséquence des mesures organisationnelles visant à réduire les défaillances humaines et techniques doivent être prises.

Quant aux mesures constructives, le local cuisine doit, en fonction de son utilisation et de ses équipements, présenter une séparation coupe-feu par rapport aux autres locaux selon le tableau suivant :

	<b>PRESCOLAIRE ET PARASCOLAIRE</b>	<b>Explications</b>
<p><b>Kitchenette</b></p> <p>Comprenant par exemple : bouilloire, chauffe-biberons, un réfrigérateur, un four à micro-ondes et un lave-vaisselle.</p>	<p>Pas de compartimentage sous réserve de mise en application de mesures organisationnelles décrites ci-dessous.</p>	<p>La kitchenette sert principalement à réchauffer des boissons (thé, tisanes) ou les repas des nourrissons. Le compartimentage n'est pas exigé en raison du faible nombre d'électroménagers utilisés et du fait que ces équipements sont souvent installés dans les locaux de vie (présence en permanence du personnel d'exploitation).</p>
<p><b>Cuisine de régénération sans préparation de repas et/ou cuisine domestique pour une utilisation pédagogique</b></p> <p>Comprenant par exemple : bouilloire, plaques de cuisson, un bain-marie, un four, un réfrigérateur et un lave-vaisselle</p>	<p>Pas de compartimentage sous réserve de mise en application de mesures organisationnelles décrites ci-dessous.</p>	<p>Une cuisine dite de régénération contient des appareils pour le réchauffage à bains-marie. Aucune cuisson n'est réalisée sur place.</p> <p>Un compartimentage n'est pas nécessaire dans une cuisine pédagogique car ses équipements ne sont utilisés que de temps en temps pour une activité spécifique qui est surveillée par une éducatrice tout le long de sa durée.</p>
<p>Cuisine utilisée pour la préparation de repas</p> <p>Comprenant par exemple : bouilloire, plaques de cuisson, four, réfrigérateur, four à micro-ondes et lave-vaisselle.</p>	<p>Compartimentage</p>	<p>Ce type de cuisine est utilisé pour la confection de plats individuels ou collectifs. Ce risque est lié à l'utilisation des équipements pour la préparation et cuisson des repas pendant l'exploitation des locaux et au risque qu'ils représentent vis à vis en particulier de leur puissance, de la présence de feux nus, de grills ou de bains d'huile.</p>

### **Mesures organisationnelles**

Les principes d'exploitation des cuisines sont fondamentaux.

En l'absence de compartimentage coupe-feu, la rigueur d'utilisation et la vigilance doivent être particulièrement accrues.

Le propriétaire/exploitant doit veiller en particulier à :

- garantir le bon état des appareils électroménager, de leurs alimentations et raccordements électriques, les défauts doivent être corrigés sans délais,
- entretenir régulièrement les hottes d'aspiration des graisses de cuisines et leurs conduits d'extraction,
- ne pas utiliser les plaques de cuisson comme plan de travail,
- conditionner et stocker les produits d'entretien, matières dangereuses et liquides inflammables de manières adaptées, en limitant leur quantité aux besoins journaliers,
- restreindre l'accès aux cuisines aux seules personnes habilitées, disposant si nécessaire de consignes spécifiques d'utilisation,
- assurer l'indépendance des voies d'évacuation en respectant les principes de compartimentage coupe-feu, notamment en maintenant fermées les portes coupe-feu.

### **Cas particuliers**

Dans tous les cas aucun équipement utilisant du feu nu, du gaz, ou un bain d'huile ne peut être utilisé dans une cuisine non compartimentée.

Lors de transformations de structures d'accueil existantes, comportant des locaux de sieste à l'étage, l'itinéraire de fuite de l'étage ne peut pas transiter librement par la cuisine.

Il appartient au Responsable de l'Assurance Qualité (RAQ) de se renseigner auprès du maître d'ouvrage en amont d'une demande de permis de construire quant à l'utilisation qui est faite du local cuisine et aux équipements qu'y seront présents.

Lorsqu'un compartimentage est obligatoire, plusieurs solutions constructives et techniques sont possibles. Il incombe au RAQ d'étudier et soumettre au MO plusieurs variantes de compartimentage et de chiffrer les coûts relatifs aux différentes solutions en amont du projet.