



# ARRÊTÉ DU MAIRE

Arrêté n°2024-86

## Objet : Arrêté prononçant l'ouverture du Snack du CAMPING BLUE OCEAN

Le maire de la Commune d'ONDRES (Landes)

**Vu** le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L2212-1 et L2212-2 et L2131-1 ;

**Vu** le code de la construction et de l'habitation et notamment les articles L 122-5, R 143-23, R143-39 et R 124-52 ;

**Vu** le Code des relations entre le public et l'administration et notamment les articles L 211-1 à L211-8 ;

**Vu** le décret n° 95-260 du 8 mars 1995 modifié relatif à la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité ;

**Vu** l'arrêté modifié du ministre de l'Intérieur du 25 juin 1980, portant règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public de la 1<sup>ère</sup> à la 4<sup>ème</sup> catégorie, complété par l'arrêté du 22 juin 1990 pour les établissements recevant du public de 5<sup>ème</sup> catégorie ;

**Vu** l'arrêté préfectoral n° 2015/962 du 11 août 2015 portant composition de la Sous-Commission Départementale de Sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public et les immeubles de grande hauteur, modifié par l'arrêté préfectoral n° 2016/914 du 5 octobre 2016 ;

**Vu** l'arrêté préfectoral n° 2015/963 du 11 août 2015 portant composition de la Sous-Commission Départementale pour l'Accessibilité aux personnes handicapées, modifié par l'arrêté préfectoral n° 2016/628 du 17 juin 2016 ;

**Vu** l'arrêté préfectoral n° 2022-923 du 1<sup>er</sup> février 2023 portant constitution et fonctionnement de la CCDSA ;

**Vu** le permis de construire n°40209 12D0023 délivré le 12 septembre 2012 pour la transformation d'un préau en salle avec des entrées publics à partir du camping, sans modification des parties cuisines et restaurant ;

**Vu** le permis de construire modificatif n°40209 12D0023 M01 délivré le 02/04/2015 pour l'aménagement de baies vitrées en place d'ouvertures existantes sur préau d'animation ;

**Vu** le permis de construire modificatif n°40209 12D0023 M02 délivré le 25/04/2016 pour des travaux de mise en conformité sécurité-incendie ;

**Vu** la Déclaration d'Ouverture de Chantier en date du 26/11/2012 ;

**Vu** l'absence de Déclaration Attestant l'Achèvement et la Conformité des Travaux pour le permis de construire n°40209 12D0023 ;

**Vu** l'autorisation de travaux n°40209 23D0002 délivrée le 25/04/2023 portant sur des travaux intérieurs ;



**Vu** l'avis défavorable à la poursuite de l'exploitation de l'établissement **CAMPING BLUE OCEAN – SNACK** émis par la commission d'arrondissement de Dax pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP délivré le 28/11/2023 ;

**Vu** l'arrêté municipal n°2024-20 prononçant la fermeture du **SNACK du CAMPING BLUE OCEAN** ;

**Vu** l'autorisation de travaux déposé AT 209 24 D 0001 du 12/01/2024 – régularisation de travaux validé ;

**Vu** l'avis favorable émis par la commission d'arrondissement de Dax pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP délivré le 17/05/2024 ;

**Considérant que les éléments ci-après ont été fournis par l'exploitant pour répondre aux prescriptions suivantes :**

**P1 - Respecter les dispositions prévues dans le cadre d'une direction unique.**

Les trois activités (Snack, Supérette et Salle polyvalente) dans l'établissement ne répondant pas aux conditions d'implantation et d'isolement prescrites au règlement de sécurité, celles-ci sont placées sous une direction unique avec un Responsable Unique de Sécurité (RUS), considérant un seul et même établissement recevant du public.

Le RUS est responsable auprès des autorités publiques de l'organisation globale de la sécurité au sein de cet établissement. De ce fait, il a toute la latitude pour faire exercer cette responsabilité soit dans le cadre d'une convention soit dans le cadre d'un schéma d'organisation globale de sécurité de l'établissement annexé au registre de sécurité.

**Vu**

Le RUS est nommé : Benjamin SOUVIRAA.

Une information est affichée à l'attention du personnel à 3 endroits (snack/bar/régie).

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

**P2 - Régulariser par dépôt de dossier à la Sous-Commission Départementale de sécurité ERP, les travaux réellement réalisés dans l'établissement.**

**Vu**

Dossier déposé AT 209 24 D 0001 du 12/01/2024 – régularisation de travaux validée en S/COM le 15/03/2024 – ETUDE-E-209-00017-004-24-012 du 16/02/2024.

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

**P4 - Procéder à la levée des 13 observations du rapport de vérifications réglementaires après travaux (RVRAT) par un technicien compétent conformément aux dispositions de l'article GE10. Fournir à la commission un rapport sans observation et l'annexer au registre de sécurité.**

**Vu**

RVRAT N°037402300315/version 3 du 29/03/2024 de la société QUALICONSULT sans observations pour le dossier AT 209 23 D 0002 du 16/01/2023 – travaux de réaménagements validés en S/COM le 17/03/2023.

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

**P5 - Procéder à la levée des observations du rapport de vérification périodique des installations électriques et des installations d'éclairage de sécurité par un technicien compétent conformément aux dispositions de l'article GE10.**

Fournir à la commission le rapport des vérifications effectuées et l'annexer au registre de sécurité.

**Vu**

Rapport N°13607057-001-1 sans observation (ERP+CT) du 28/03/2024 de la société APAVE de vérification périodique des installations électriques et des installations d'éclairage de sécurité.

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.



**P6 – Effectuer le rapport de vérification périodiques** des appareils de cuisson gaz par un technicien compétent conformément aux dispositions de l'article GE10

**Vu**

Facture FE2047525 du 27/12/2023 de la société ESSOR de vérification périodique des appareils de cuisson gaz.

Rapport N°13016015-002-1 sans observation du 09/02/2024 de la société APAVE de vérification périodique des installations de gaz (appareils de cuisson et réseaux de distribution).

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

**P8 – S'assurer du bon fonctionnement de l'éclairage de sécurité** (éclairages d'évacuation et éclairage d'ambiance). Rajouter un éclairage d'ambiance ou d'antipanique dans l'établissement (salle restaurant). Cet éclairage doit être basé sur un flux lumineux minimal de 5 lumens par mètre carré de surface de la salle. Le rapport entre la distance maximale séparant deux foyers lumineux voisins et leur hauteur au-dessus du sol doit être inférieur ou égal à 4.

**Vu**

Procès-verbal de réception de travaux de la société CHUBB pour le rajout de blocs d'éclairages de secours dans la salle Polyvalente et l'épicerie. Les travaux réalisés respectent les dispositions réglementaires (mail du 19/03/2024 de M. ROUBIT – commercial CHUBB France).

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

**P9 – Respecter les dispositions du présent article (arrêté du 11/09/2023) concernant le système d'alerte :**

L'alerte est l'action de demander l'intervention d'un service d'incendie et de secours

§ 1. Les sapeurs-pompiers doivent pouvoir être alertés sans retard.

§ 2. Cette alerte est assurée :

- Soit par un dispositif appelé « liaison prioritaire »
- Soit par tout autre moyen de communication

§ 3. Quel que soit le dispositif qui assure l'alerte, il remplit les objectifs suivants :

- a) Être propre à l'établissement et en permanence accessible à l'ensemble du personnel ;
- b) Assurer une liaison vocale de qualité et une bonne audibilité lors de la communication d'urgence ;
- c) Offrir une fiabilité de fonctionnement, y compris en cas de coupure de l'alimentation électrique, pendant une durée minimale d'1 heure.

§ 5. Les modalités d'appel des sapeurs-pompiers sont affichées de façon apparente, permanente et inaltérable près des dispositifs d'alerte ou à défaut à l'entrée principale de l'établissement.

**Vu**

Le système d'alerte était installé au moment de la visite du mois de novembre mais n'a pas été contrôlé. Pour rappel, un téléphone d'urgence » (rouge) est présent en cuisine. Il est secouru par du dispositif de type onduleur dédié. Essai le 18 mars 2024 : 74 minutes.

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

**P11 - Mettre à jour les plans d'évacuation**, sous forme de pancarte inaltérable, afin de faciliter l'intervention des sapeurs-pompiers.

Le plan doit avoir les caractéristiques des plans d'intervention définies à la norme NF S 60-303 (Arrêté du 24 septembre 2009) « du 20 septembre 1987 » relative aux plans et consignes de protection contre l'incendie.

Il doit représenter au minimum le sous-sol, le rez-de-chaussée, chaque étage ou l'étage courant de l'établissement.

Doivent y figurer, outre les dégagements, (Arrêté du 24 septembre 2009) « les espaces d'attente sécurisés » et les cloisonnements principaux, l'emplacement :

- des divers locaux techniques et autres locaux à risques particuliers ;
- des dispositifs et commandes de sécurité ;



- des organes de coupure des fluides ;
- des organes de coupure des sources d'énergie ;
- des moyens d'extinction fixes et d'alarme.

#### **Vu**

Les plans d'évacuation ont été mis à jour.

Des documents provisoires « maquette » ont été installés dans l'attente de leur validation par la commission de sécurité. Les plans définitifs seront imprimés et installés à l'issue en tenant compte des nouvelles remarques. Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

#### **P12 - Respecter pour le four pizza électrique les règles d'installation et dispositions générales suivantes :**

- Les appareils de cuisson et les appareils de remise en température ne peuvent être implantés à moins de 50 cm d'une paroi que si celle-ci est revêtue de matériaux classés en catégorie MO ou A2-s1, d1.
- Cette disposition ne s'applique pas aux appareils marqués CE, lesquels sont soumis aux préconisations d'installation du fabricant.
- Dans le cas d'appareils de cuisson et d'appareils de remise en température utilisant un combustible liquide ou solide, le sol du local doit être constitué de matériaux incombustibles ou revêtu de matériaux de catégorie MO ou classés A2fl.
- Les appareils de cuisson et les appareils de remise en température doivent être fixés aux éléments stables du bâtiment lorsque, par leur construction, ils ne présentent pas une stabilité suffisante pour s'opposer à un déplacement ou un renversement.

#### **Le circuit d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses doit présenter les caractéristiques suivantes :**

- a) Les hottes ou les dispositifs de captation sont placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés MO ou A2-s1, d0 ;
- b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides ;
- c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI (i – o)
- d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
- e) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400° C ;
- f) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés MO ou A2-s1, d0 ;
- g) (Arrêté du 21 mai 2008) « Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre situé dans l'îlot. Il est convenu que l'utilisation de câble CR1 dans la traversée de l'îlot permet de répondre à cette exigence ; »
- h) La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

**Les conduits** de raccordement doivent être en métal et être éloignés des matériaux combustibles, par un espace libre d'au moins 15 cm. Les conduits de raccordement ne doivent pas pénétrer dans un local autre que celui où est installé et raccordé l'appareil. Ils doivent rester apparents dans toutes leurs parties.

**Installer**, dans un endroit facilement accessible et éloigné des points chauds (proche de l'entrée du local par exemple), un dispositif type « coup de poing » (avec câble CR1) permettant de passer directement en grande vitesse en cas d'incendie, de façon à extraire les fumées.

#### **Apposer une plaque signalétique « désenfumage » à côté du dispositif.**

#### **Vu**

Partie « four pizza » : le four à pizza (<20kW) est adossé à un mur en béton « MO » le conduit répond aux prescriptions.



Partie « cuisine ouverte » : une hotte 400°C a été installée dans le cuisine ouverte avec un dispositif de type « coup de poing » activant le désenfumage avec câble CR1. Cette cuisine est désormais équipée d'un dispositif d'extinction automatique de l'incendie.

Attestation de la société ESSOR du 29/03/2024.

Procès-verbal de réception de l'installation du 27/03/2024 de la société CHUBB pour le système d'extinction automatique des friteuses.

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

### **P13 - Positionner un bouton moleté sur toutes les issues de secours.**

Vu

Toutes les issues sont équipées d'un bouton moleté.

Courrier de M. SOUVIRAA – directeur du 01/04/2024 avec documents et photos à l'appui.

**Considérant qu'il** revient au maire du lieu d'implantation de l'ERP de faire respecter les obligations de la réglementation en application de ses pouvoirs de police spéciale.

**Considérant** la nécessité de garantir la sécurité des personnes dans les établissements recevant du public,

**Considérant qu'il** appartient au Maire d'Ondres de s'assurer de la réalisation des travaux de mise en conformité de l'établissement **CAMPING BLUE OCEAN – SNACK**, avant la saison estivale.

**Considérant** la mise en conformité de l'établissement au regard des règles d'urbanisme et du respect des prescriptions de sécurité telles que définies par la commission d'arrondissement de Dax pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP en date du 15 mai 2024

## **ARRETE**

### **ARTICLE 1 :**

L'établissement **CAMPING BLUE OCEAN – SNACK** de type N classé en 3 sis AVENUE DE LA PLAGE – 40440 ONDRES est autorisé à ouvrir au public à compter de la notification du présent arrêté à l'exploitant.

Ladite notification se fera, soit directement auprès de l'intéressé, ou de son représentant, soit par courrier adressé en recommandé avec accusé de réception, soit par voie d'huissier.

### **ARTICLE 2 :**

Cette autorisation est subordonnée au strict respect des prescriptions contenues dans le procès-verbal de la commission d'accessibilité du 15/05/2024 et en particulier :

### **P1 - Respecter les dispositions prévues dans le cadre d'une direction unique.**

Les trois activités (Snack, Supérette et Salle polyvalente) dans l'établissement ne répondant pas aux conditions d'implantation et d'isolement prescrites au règlement de sécurité, celles-ci sont placées sous une direction unique avec un Responsable Unique de sécurité (RUS), considérant un seul et même établissement recevant du public.

Le RUS est responsable auprès des autorités publiques de l'organisation globale de la sécurité au sein de cet établissement. De ce fait, il a toute la latitude pour faire exercer cette responsabilité soit dans le cadre d'une convention soit dans le cadre d'un schéma d'organisation globale de sécurité de l'établissement annexé au registre de sécurité.

**P3 - Assurer un service sécurité incendie et un service de représentation**, formés à la mise en œuvre des moyens de secours et aux dispositions à prendre en cas de sinistre, conformément aux dispositions des deux articles, en fonction de la nature de l'évènement et le nombre de personnes :

- **SPECTACLE (Concert, Théâtre, etc...) :**



- **SERVICE DE SÉCURITÉ INCENDIE** = Deux personnes désignées par l'exploitant et entraînées à la manœuvre des moyens de secours contre l'incendie et à l'évacuation du public qui peuvent toutes les deux être employées à d'autres tâches
- **& SERVICE DE REPRÉSENTATION** = 1 SSIAP1 (qui vient en complément du service de sécurité incendie. Il ne peut être distrait de ses missions spécifiques)
- **PROJECTION (Cinéma, conférence, etc...)** :
  - SERVICE DE SÉCURITÉ INCENDIE = Une personne désignée par l'exploitant et entraînée à la manœuvre des moyens de secours contre l'incendie et à l'évacuation du public qui peut être employée à d'autres tâches.
- **AUTRES (Repas, Réunion, etc.)** :
  - SERVICE DE SÉCURITÉ INCENDIE = Une personne désignée par l'exploitant et entraînée à la manœuvre des moyens de secours contre l'incendie et à l'évacuation du public qui peut être employée à d'autres tâches.

Rappeler aux différents utilisateurs dans le cadre de la convention et la mise en œuvre des moyens de secours et les dispositions à prendre en cas de sinistre.

En matière de risque d'incendie et de panique la convention doit comporter les points suivants :

- l'identité de la ou des personnes assurant les missions définies ci-dessus ;
- la ou les activités autorisées ;
- l'effectif maximal autorisé ;
- les périodes, les jours ou les heures d'utilisation ;
- les dispositions relatives à la sécurité :
  - **Consignes** :
    - alerte (15 - 18 - 17) - évacuation
    - utilisation des différents type d'extincteurs en fonction des risques (CO2 - électrique / eau - bois et carton / poudre - hydrocarbure / etc...)
  - **PLAN** avec :
    - emplacement des moyens de secours mis à disposition (extincteur, déclencheur manuel de l'alarme, alarme, téléphone, DSA, commande de désenfumage, coupure électrique, issue de secours)
    - respect d'une circulation libre en permanence reliant chaque sortie de secours d'une largeur minimale au moins égale à celle de la plus grande sortie de la salle - les coordonnées de la (des) personne(s) à contacter en cas d'urgence.

Par la signature de cette convention l'organisateur certifie notamment qu'il a :

- pris connaissance des consignes générales et particulières de sécurité ainsi que des éventuelles consignes particulières données par l'exploitant et s'engage à les respecter ;
- procédé avec l'exploitant à une visite de l'établissement et à une reconnaissance des voies d'accès et des issues de secours ;
- reçu de l'exploitant une information sur la mise en œuvre de l'ensemble des moyens de secours dont dispose l'établissement.

Un exemplaire de cette convention doit être annexé au registre de sécurité.

#### **Respecter la largeur des circulations comme suit :**

- Dans les salles comportant des sièges fixes, et en atténuation des dispositions de l'article CO36, tous les sièges doivent être disposés de manière à former des ensembles desservis par des dégagements d'une largeur minimale de 0,60m.
- Dans les salles comportant des tables et des sièges, ceux-ci doivent être disposés de manière à ménager des chemins de circulation libres en permanence. La largeur des circulations des salles où les sièges ne sont pas fixés doit être mesurée, les sièges étant en position d'occupation. Si des dégagements secondaires sont établis, ils doivent avoir une largeur minimale de 0,60m (dans les conditions ci-avant).
- Lorsque les tables ne sont pas rendues fixes, et en complément des dispositions de l'article CO35§3, chaque sortie doit être reliée aux autres sorties de la salle par des dégagements d'une largeur au moins égale à celle de la plus grande sortie de la salle desservie soit 1,40m.

**Respecter les dispositions concernant la constitution de rangées de sièges :**

- Les matériaux constituant les sièges non rembourrés et les structures de sièges rembourrés doivent être de catégorie M3. Toutefois, les matériaux bois ou dérivés du bois d'une épaisseur égale ou supérieure à 9mm sont acceptés. Les sièges rembourrés doivent satisfaire aux deux critères définis dans l'instruction technique relative au comportement au feu des sièges rembourrés. L'enveloppe recouvrant le rembourrage doit toujours être maintenue bien close et en bon état. Son entretien doit être effectué suivant les prescriptions d'une fiche technique fournie à l'exploitant par le fabricant. Son remplacement ne doit pas affecter el comportement au feu du siège.
- Chaque rangée doit comporter seize sièges au maximum entre deux circulations, ou huit entre une circulation et une paroi.

De plus, une des dispositions suivantes doit être respectée :

- Chaque siège est fixé au sol ;
- Les sièges sont rendus solidaires par rangée, chaque rangée étant fixée au sol ou aux parois à ses extrémités ;
- Les sièges sont rendus solidaires par rangée, chaque rangée étant reliée de façon rigide aux rangées voisines de manière à former des blocs difficiles à renverser ou à déplacer.

**ARTICLE 3 :**

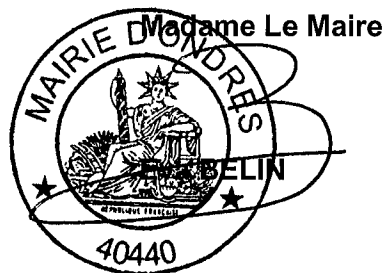
La présente décision pourra faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de PAU dans un délai de deux mois à compter de sa notification.

Elle peut également faire, dans les mêmes conditions de temps, l'objet d'un recours gracieux auprès de l'autorité qui l'a délivrée.

**ARTICLE 4 :**

Une ampliation de la présente décision est transmise à la Préfecture des Landes au service départementale d'incendie et de secours, à la Gendarmerie de Tarnos, à la police municipale d'Ondres, chargés chacun en ce qui concerne, d'assurer l'exécution du présent arrêté.

Fait à Ondres, le 30 mai 2024



*Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif de Pau par voie postale, par voie dématérialisée sur le site [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr), ou par un dépôt direct auprès de la juridiction dans un délai de deux mois à compter de sa notification et de son affichage et/ou de sa publication.*

*Coordonnées de l'instance : TA de Pau - 50 Cours Lyautey BP 43 64010 PAU CEDEX, Tél. : 05.59.84.94.40 – Fax : 05.59.02.49.93*

*// courriel : [greffe.ta-pau@juradm.fr](mailto:greffe.ta-pau@juradm.fr) // adresse Internet (URL) : <http://pau.tribunal-administratif.fr>*

*Ce recours peut éventuellement être précédé d'un recours administratif auprès du Maire dans les mêmes délais, qui proroge d'autant le délai de recours contentieux susvisé.*

Envoyé en préfecture le 31/05/2024

Reçu en préfecture le 31/05/2024

Publié le 31/05/2024

ID : 040-214002099-20240530-ST2024\_86-AR



Coordonnées de la Ville : Madame le Maire de la Ville d'ONDRES – N°2189 AV du 11 novembre 1918 – 40 440 ONDRES - Tél. :  
05.59.45.30.06 – courriel : [contact@ondres.fr](mailto:contact@ondres.fr)

