



ARRÊTÉ MUNICIPAL

**ERP 2024 / 077
DU 28 JUIN 2024**

AUTORISATION DE POURSUITE D'ACTIVITÉ SÉCURITÉ

HÔTEL-RESTAURANT "A LA BONNE AUBERGE"

Nous, Maire de la Ville de Laval,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment les articles L 2212-1 et L 2212-2,

Vu le Code de la Construction et de l'Habitation (articles R 143-1 à R 143-47),

Titre II - Sécurité et Protection contre l'Incendie, articles L 131-2, R 143-1 à R 143-47,

Titre V - Contrôle et dispositions pénales, articles R 152-4 et R 152-5,

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

Vu le décret n° 2017-431 du 28 mars 2017 relatif au registre public d'accessibilité et modifiant diverses dispositions relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public et des installations ouvertes au public,

Vu notre arrêté n° 50/2021 en date du 12 octobre 2021 portant délégation de fonction à Monsieur Georges HOYAUX, conseiller municipal délégué à la tranquillité publique : prévention, médiation, sécurité et crises sanitaires,

Vu les arrêtés des 25 juin 1980 et 22 juin 1990 modifiés relatifs à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public,

Vu l'instruction technique n° 246 relative au désenfumage,

Vu l'instruction technique n° 247 relative aux mécanismes de déclenchement des dispositifs de fermeture résistant au feu et de désenfumage,

Vu l'instruction technique n° 249 relative aux façades,

Vu l'arrêté du 2 février 1993 relatif au système de sécurité incendie,

Vu l'arrêté préfectoral n° 2022-973 du 13 septembre 2022 portant application du règlement opérationnel du service départemental d'incendie et de secours de la Mayenne (articles 1 à 5),

Vu l'arrêté préfectoral n° 2014-681 du 17 novembre 2014 portant approbation du règlement départemental de défense extérieure contre l'incendie (RDDECI) de la Mayenne.

Vu le procès-verbal de la Commission de Sécurité de l'Arrondissement de Laval, en date du 25 juin 2024, dressé après la visite de ladite Commission,

ARRÊTONS

Article 1er

Est autorisée la poursuite d'activité de l'établissement ci-dessous :

HÔTEL-RESTAURANT A LA BONNE AUBERGE

170 rue de Bretagne à LAVAL.

- Établissement classé dans les E.R.P. du 2^{ème} groupe du type "O" et avec des activités secondaires du type "N" en 5^{ème} catégorie.

Descriptif	Type	Catégorie	Nombre de niveaux	Niveau sommeil	Détection	Effectif
<u>Bâtiment</u> - un hall - une terrasse - 3 salles de restauration - des sanitaires - 17 chambres - une cuisine - 3 réserves - une chaufferie gaz - un local "poubelle" - des vestiaires - un office - une cave - 2 logements dont un logement de fonction	O-N	5 ^{ème}	R+2	2	SSI A	Restaurant 70 personnes Hôtel 33 personnes Personnel 8 personnes

Article 2

Les **prescriptions à réaliser**, conformément à l'avis de la Commission de Sécurité de l'Arrondissement de Laval, seront à effectuer, dans un délai de **2 mois** à compter de la notification du présent arrêté, ainsi qu'il est précisé ci-dessous :

1 - Respecter toute déclaration de travaux au sein de l'établissement (articles L 122-3 et GN 10).

2 - Respecter la périodicité des contrôles des installations techniques (article R 143-34).

3 - Tenir à jour le registre de sécurité (article R 143-44)

4 - Accroche l'extincteur du couloir du 2^{ème} étage à un élément fixe (article MS 39).

5 - S'assurer du bon fonctionnement des ferme-portes (article PE 9 et P0 10).

- Au terme du délai fixé ci-dessus, l'exploitant attestera sur l'honneur de la réalisation de l'ensemble des prescriptions et transmettra tous documents utiles, au Service Communal d'Hygiène et Santé et de Sécurité de la Ville de Laval.

Article 3

Les **prescriptions permanentes** à respecter, conformément à l'avis de la Commission de Sécurité de l'Arrondissement de Laval, sont précisées ci-dessous :

- Maintenir les dispositions mises en œuvre pour l'évacuation des personnes en situation de handicap (article R 143-4).

- Faire vérifier les installations techniques par des techniciens qualifiés ou organismes de contrôle agréés, suivant les périodicités énoncées ci-dessous :

Désenfumage :

Tous les deux ans (article PO 1).

. Chauffage :

Tous les deux ans (article PO 1).

. Installations de gaz :

Tous les deux ans (article PO 1).

. Installations électriques :

Tous les ans (article PE 4).

. Éclairage de sécurité :

Le fonctionnement doit être vérifié chaque jour lorsque l'établissement est ouvert au public et l'ensemble de l'installation doit faire l'objet d'un entretien régulier et périodique (articles PE 14).

. S.S.I. - CAT A (articles PE 4 et PO 1) :

Souscrire un contrat annuel d'entretien des systèmes de détection automatique.

. Installations des appareils de cuisson et de remise en température (article PE 4) :

Entretien :

- Les appareils de cuisson et de remise en température doivent être entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement.

- Une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

- Pendant la période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois par an.

- Les dispositifs de récupération de chaleur disposés dans le circuit d'extraction doivent faire l'objet du même entretien.

- Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire et en tout cas au minimum une fois par semaine.

Vérifications techniques :

Les installations d'appareils de cuisson ou de remise en température doivent être vérifiées soit par des organismes agréés par le ministère de l'intérieur soit par des techniciens compétents.

Ces vérifications sont faites une fois par an et ont pour objet de s'assurer :

- de l'état de l'entretien et de maintenance des installations et appareils.

- des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température.
- des conditions d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses, fonctionnement de l'installation d'extraction des fumées.
- de la signalisation des dispositifs de sécurité.
- de la manœuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence.

. Moyens de secours (extincteurs-alarme) :
Tous les ans (article PE 4).

- Maintenir déverrouillées et libres de tout encombrement les issues de secours.
- Tenir à jour le registre de sécurité.

Article 4

Le demandeur élabore et met à la disposition du public à l'accueil un registre public d'accessibilité conformément aux dispositions du décret n° 2017-431 du 28 mars 2017.

<http://www.mayenne.gouv.fr/Politiques-publiques/Habitat-logement-accessibilite-solidarite-et-cohesion-sociale/Accessibilite/Le-Registre-d-accessibilite>

Article 5

Ampliation du présent arrêté sera notifiée à :

Monsieur Adrien COUANON
Gérant de l'hôtel - restaurant "A la Bonne Auberge"
170 rue de Bretagne
53000 LAVAL

Article 6

Le présent arrêté sera notifié à l'intéressé. Il peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif de Nantes dans un délai de deux mois à compter de sa notification. Le Tribunal Administratif de Nantes peut être également saisi par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr

Article 7

Madame la Directrice Générale des Services de la Ville, Monsieur le Directeur Départemental de la Police Nationale sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Le Maire,
Pour le Maire et par délégation,
Le conseiller municipal délégué
à la tranquillité publique,

Signé : Georges HOYAUX

Notifié le :

Exécutoire le :