

## Cuisines collectives

### • Réglementation

#### **Bâtiments bas et moyens**

Point 5.5 de l'annexe 2/1 et 3/1 :

*"Les cuisines collectives, comprenant éventuellement le restaurant, sont séparées des autres parties du bâtiment par des parois EI 60.*

*Chacune des communications est fermée par une porte EI<sub>1</sub> 30 à fermeture automatique ou à fermeture automatique en cas d'incendie.*

*Ces portes s'ouvrent dans le sens de l'évacuation de la cuisine.*

*Si la cuisine est compartimentée par rapport au restaurant, les transporteurs de vaisselle horizontaux et verticaux entre la cuisine et le restaurant doivent répondre aux conditions suivantes:*

- *lorsqu'il se fait via d'autres locaux, le transport se fait dans des gaines dont les parois présentent EI 60;*
- *le système de transport est obturé à hauteur de la paroi du compartiment avec un dispositif EI<sub>1</sub> 60.*

*Si la cuisine n'est pas compartimentée par rapport au restaurant, chaque appareil fixe de friture est muni d'une installation fixe d'extinction automatique couplée avec un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie de l'appareil de friture."*

Point 6.7.2.2 de l'annexe 2/1 et 3/1 :

*" Les conduits d'extraction de cuisines collectives sont en matériaux de la classe A1.*

*Les conduits d'extraction situés en dehors des cuisines collectives sont :*

- *soit placés dans des gaines dont les parois présentent EI 60;*
- *soit présentent EI 60 (ho i ↔ o) ou EI 60 (ve i ↔ o) suivant qu'ils sont placés respectivement horizontalement ou verticalement.*

*Les conduits d'extraction situés dans les cuisines collectives et leurs suspentes présentent une stabilité au feu d'au moins ½ h.*

*Cette condition est satisfaite lorsque :*

- *soit les conduits et leur suspentes ont EI 30 (ho i ↔ o) ou EI 30 (ve i ↔ o) suivant qu'ils sont placés respectivement horizontalement ou verticalement;*
- *soit les conduits sont suspendus de telle façon qu'ils répondent aux prescriptions suivantes:*

- suspentes en acier
- entraxe des suspentes  $\leq 1$  mètre
- force par point de suspension  $\leq 500$  N
- tension dans les suspentes  $\leq 18 \text{ N/mm}^2$
- la distance entre les conduits et les suspentes  $\leq 5$  cm

tension de cisaillement  $\leq 10 \text{ N/mm}^2$ .

## Bâtiments élevés

Point 5.5 de l'annexe 4/1 :

*" Les cuisines collectives, comprenant éventuellement le restaurant sont séparées des autres parties du bâtiment par des parois EI 120.*

*Chacune des communications pratiquées entre ces locaux et le reste du bâtiment est fermée soit par une porte EI<sub>1</sub> 60 à fermeture automatique ou à fermeture automatique en cas d'incendie; soit par un sas de minimum 2 m<sup>2</sup> dont les parois sont EI 120 et les portes EI<sub>1</sub> 30 à fermeture automatique ou à fermeture automatique en cas d'incendie.*

*Ces portes s'ouvrent dans le sens de l'évacuation de la cuisine.*

*Si la cuisine est compartimentée par rapport au restaurant, les transporteurs de vaisselle horizontaux et verticaux entre la cuisine et le restaurant doivent répondre aux conditions suivantes:*

- *lorsqu'il se fait via d'autres locaux, le transport se fait dans des gaines dont les parois présentent EI 120;*
- *le système de transport est obturé à hauteur de la paroi du compartiment avec un dispositif EI<sub>1</sub> 120.*

*Si la cuisine n'est pas compartimentée par rapport au restaurant, chaque appareil fixe de friture est muni d'une installation fixe d'extinction automatique couplée avec un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie de l'appareil de friture."*

Point 6.7.2.2 de l'annexe 4/1 :

*" Les conduits d'extraction de cuisines collectives sont en matériaux de la classe A1.*

*Les conduits d'extraction situés en dehors des cuisines collectives sont :*

- *soit placés dans des gaines dont les parois présentent EI 120;*
- *soit présentent EI 120 (ho i ↔ o) ou EI 120 (ve i ↔ o) suivant qu'ils sont placés respectivement horizontalement ou verticalement.*

*Les conduits d'extraction situés dans les cuisines collectives et leurs suspentes présentent une stabilité au feu d'au moins ½ h.*

*Cette condition est satisfaite lorsque :*

- soit les conduits et leur suspentes ont  $EI \geq 30$  ( $h$  ou  $i \leq 0$ ) ou  $EI \geq 30$  ( $v$  ou  $i \leq 0$ ) suivant qu'ils sont placés respectivement horizontalement ou verticalement;
  - soit les conduits sont suspendus de telle façon qu'ils répondent aux prescriptions suivantes:
    - suspentes en acier
    - entraxe des suspentes  $\leq 1$  mètre
    - force par point de suspension  $\leq 500$  N
    - tension dans les suspentes  $\leq 18 \text{ N/mm}^2$
    - la distance entre les conduits et les suspentes  $\leq 5$  cm
- tension de cisaillement  $\leq 10 \text{ N/mm}^2$ .

Point 3 de l'annexe 5/1 :

*Les exigences en matière de réaction au feu applicables aux produits utilisés pour les revêtements de parois verticales, de plafonds et de sols dans les locaux présentant un risque d'incendie accru en raison de leur utilisation sont indiquées dans le tableau I.*

**TABLEAU I : LOCAUX PRÉSENTANT UN RISQUE D'INCENDIE ACCRU EN RAISON DE LEUR UTILISATION**

|                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          | <b>B.E.</b>                                               | <b>B.M.</b>                                               | <b>B.B.</b>                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                                                           |                                                           |                                                           |
| <i>Locaux techniques, parkings, salles des machines, gaines techniques, gaines d'ascenseurs ou de monte-charges</i>                                                                                                                                     | <i>Parois verticales</i>                 | <i>A2-s3, d2</i>                                          | <i>A2-s3, d2</i>                                          | <i>A2-s3, d2</i>                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Plafonds et faux-plafonds</i>         | <i>A2-s3, d0**</i>                                        | <i>A2-s3, d0**</i>                                        | <i>A2-s3, d0**</i>                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Sols</i>                              | <i>A2<sub>FI</sub>-s2</i><br><i>B<sub>FI</sub>-s2****</i> | <i>A2<sub>FI</sub>-s2</i><br><i>B<sub>FI</sub>-s2****</i> | <i>A2<sub>FI</sub>-s2</i><br><i>B<sub>FI</sub>-s2****</i> |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Isolation thermique des conduits*</i> | <i>C<sub>L</sub>-s3, d2</i><br><i>C-s3, d2***</i>         | <i>C<sub>L</sub>-s3, d2</i><br><i>C-s3, d2***</i>         | <i>C<sub>L</sub>-s3, d2</i><br><i>C-s3, d2***</i>         |
|                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                                                           |                                                           |                                                           |
| <i>Cabines d'ascenseur</i>                                                                                                                                                                                                                              | <i>Parois verticales</i>                 | <i>C-s2, d2</i>                                           | <i>C-s2, d2</i>                                           | <i>E-d2</i>                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Plafonds</i>                          | <i>C-s2, d2</i>                                           | <i>C-s2, d2</i>                                           | <i>E-d2</i>                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Sols</i>                              | <i>C<sub>FI</sub>-s2</i>                                  | <i>C<sub>FI</sub>-s2</i>                                  | <i>E<sub>FI</sub></i>                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                         |                                          |                                                           |                                                           |                                                           |
| <i>Cuisines collectives</i>                                                                                                                                                                                                                             | <i>Parois verticales</i>                 | <i>A2-s3, d2</i>                                          | <i>A2-s3, d2</i>                                          | <i>A2-s3, d2</i>                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Plafonds</i>                          | <i>A2-s3, d0</i>                                          | <i>A2-s3, d0</i>                                          | <i>A2-s3, d0</i>                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Sols</i>                              | <i>B<sub>FI</sub>-s2</i>                                  | <i>B<sub>FI</sub>-s2</i>                                  | <i>B<sub>FI</sub>-s2</i>                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                         | <i>Isolation thermique des conduits*</i> | <i>C<sub>L</sub>-s3, d2</i><br><i>C-s3, d2***</i>         | <i>C<sub>L</sub>-s3, d2</i><br><i>C-s3, d2***</i>         | <i>C<sub>L</sub>-s3, d2</i><br><i>C-s3, d2***</i>         |
| <i>B.E. bâtiments élevés</i><br><i>B.M. bâtiments moyens</i><br><i>B.B. bâtiments bas</i><br><i>* sauf conduits d'air</i><br><i>** d2 dans locaux ≤ 30 m<sup>2</sup></i><br><i>*** pour conduits &gt; 300 mm intérieur</i><br><i>**** pour parkings</i> |                                          |                                                           |                                                           |                                                           |

## ▪ Objectifs

Cette interprétation a pour but d'éclaircir la question suivante :  
Quels sont les locaux qui peuvent être qualifiés de cuisines collectives ?

## ▪ Historique

Malgré qu'il existe une législation spécifique dans les normes de base applicable aux cuisines collectives, l'annexe 1 ne donne pas de définition à cette notion.

La législation impose un compartimentage de ces cuisines ainsi que des exigences concernant leurs conduits d'extraction.

## ▪ Interprétation

La notion de "Cuisine collective" n'étant pas définie dans l'annexe 1 des normes de base, le Conseil Supérieur de la Sécurité contre l'Incendie et l'Explosion a formulé l'interprétation suivante.

Pour distinguer une cuisine collective on se base sur les deux critères suivants :

- la **nature** des appareils de cuisine
- la **puissance** des appareils de cuisine

Conclusion : **une cuisine collective est qualifiée de telle si :**

- **de par sa nature, elle sert à élaborer, transformer, réchauffer ou cuire des préparations culinaires ;**
- **elle comprend des éléments de chauffe ayant une puissance totale pouvant être supérieure à 20 kW.**

**Une cuisine collective doit respecter ces 2 critères pour être qualifiée de telle au sens des normes de base.**

Une cuisine est qualifiée de collective si la puissance totale des appareils de chauffe dépasse 20 kW.

On tient compte de tous les appareils de chauffe, qu'ils soient fixes ou mobiles :

- appareils de cuisson électriques avec une résistance : plaque de cuisson, four, friteuse, ...
- appareils de cuisson électriques sans résistance : plaque à induction, four à micro-onde, ...
- appareils de cuisson alimentés par un combustible (gaz, bois, charbon, ...) : plaque de cuisson, four, grill, ...
- appareils de maintien au chaud : bain-marie, lampe chauffante, ...
- autres appareils électriques avec une résistance : lave-vaisselle, cafetière, ...

On ne tient pas compte des autres appareils :

- appareils de production de froid : réfrigérateur, congélateur, self-service réfrigéré, ...
- appareils motorisés (sans chauffe) : hotte, mélangeur, trancheuse, ...

- **Exemples**

**Exemple d'une cuisine collective :**

- Une **cuisine d'un restaurant**



*Figure 1 : cuisine d'un restaurant*

## Quelques exemples qui ne sont pas des cuisines collectives :

- Un **appareil de rôtisserie** dans un supermarché



*Figure 2 : rôtisserie à poulet dans un supermarché*

- Une **cuisine domestique** chez un particulier



*Figure 3 : cuisine domestique*