

**ARRÊTÉ N° 2025/181**  
**REGISTRE DES ARRÊTÉS DU MAIRE**

**ARRÊTÉ D'OUVERTURE AU PUBLIC DE L'ÉTABLISSEMENT « LA FERME DE SANNOIS » -  
RESTAURANT  
SIS 5, AVENUE DES COURTES EPLUCHES - 91100 VILLABÉ**

Le maire de la commune de Villabé,

**VU** le code général des collectivités territoriales,

**VU** le code de la construction et de l'habitation, notamment les articles L. 122-9, L.122-5 et, R.143-39 et R. 164-4, R. 122-30, R. 122-31 et R.122-35, R. 146-25 à R. 146-35, R. 143-1 à R. 143-67 et R. 186-1 à R. 184-3,

**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 approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP),

**VU** l'arrêté du 31 mai 1994 fixant les dispositions techniques destinées à rendre accessibles aux personnes handicapées les ERP et les installations ouvertes au public (IOP) lors de leur construction, leur création ou leur modification,

**VU** l'arrêté préfectoral n° 2014-PREF/DCSIPC/SIDPC n° 11 du 12 janvier 2015 portant création des commissions communales de sécurité,

**VU** l'avis favorable, pour la visite d'ouverture de la boucherie du 20 novembre 2024, de la commission communale de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public,

**VU** l'arrêté municipal n° 2024/208 du 21 novembre 2024 portant ouverture au public de l'établissement « LA FERME DE SANNOIS » - boucherie,

**VU** le courriel en date du 17 novembre 2025 de monsieur Abdelmajid MAZOUZI, représentant légal de la société, LA FERME DE SANNOIS - restaurant, sollicitant le passage de la commission compétente,

**VU** l'avis favorable, pour la visite d'ouverture du 8 décembre 2025, de la commission communale de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public,

**A R R Ê T É**

**ARTICLE 1 :** l'autorisation d'ouverture au public est accordée à l'établissement :

**LA FERME DE SANNOIS (restaurant)**  
**5, avenue des Courtes-Epluches**  
**91100 VILLABÉ**

TOUTE CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE DE MANIÈRE IMPERSONNELLE À MONSIEUR LE MAIRE :  
MAIRIE DE VILLABÉ • 34 BIS, AVENUE DU 8-MAI-1945 • 91100 VILLABÉ  
TÉL. : 01 69 11 19 75 • CONTACT@MAIRIE-VILLABE.FR • WWW.VILLABE.FR



**Classé dans le type N avec activité de type M en 4<sup>ème</sup> catégorie.**

**ARTICLE 2 :** l'exploitant est tenu de maintenir son établissement en conformité avec les dispositions du code de la construction et de l'habitation et du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique précités.

Tous les travaux qui ne sont pas soumis à permis de construire, mais qui entraînent une modification de la distribution intérieure ou nécessitent l'utilisation d'équipements, de matériaux ou d'éléments de construction soumis à des exigences réglementaires, devront faire l'objet d'une demande d'autorisation.

Il en sera de même pour les changements de destination des locaux, des travaux d'extension ou de remplacement des installations techniques, et des aménagements susceptibles de modifier les conditions de desserte de l'établissement.

**ARTICLE 3 :** le présent arrêté sera notifié à l'exploitant. Une ampliation sera transmise à :

- madame la préfète de l'Essonne,
- monsieur le commandant du groupement de la gendarmerie de Mennecy,
- monsieur le chef de la police municipale,
- monsieur le directeur du SDIS 91,
- monsieur le directeur départemental de la sécurité publique DDSP 91,

Le 15 DEC. 2025

**Karl DIRAT**

Le maire,

Vice-président de la  
C.A. Grand Paris Sud  
Seine-Essonne-Sénart,  
Vice-président du SMOYS.



Conformément aux dispositions du code de justice administrative, le tribunal administratif de Versailles peut être saisi par voie de recours formé contre le présent acte pendant un délai de deux mois commençant à courir à compter de la plus tardive des dates suivantes :

- date de sa réception en préfecture du département de l'Essonne ;
- date de sa publicité.

Le tribunal administratif de Versailles peut aussi être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr).

Dans ce même délai, un recours gracieux peut être déposé devant l'autorité administrative, cette démarche suspendant le délai de recours contentieux qui recommencera à courir soit :

- à compter de la notification de la réponse de l'autorité administrative ;
- deux mois après l'introduction du recours gracieux en l'absence de réponse de l'autorité administrative pendant ce délai.





RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

COMMUNE DE VILLABÉ

Envoyé en préfecture le 16/12/2025

Reçu en préfecture le 16/12/2025

Publié le 16/12/2025

ID : 091-219106598-20251215-AR2025181-AR



REFERENCE A RAPPELER

**E65900022-000**

**2552-0136**

## PROCES – VERBAL

DE LA COMMISSION COMMUNALE DE SECURITE  
CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE  
DANS LES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

\*\*\*\*\*

**LA FERME DE SANNOIS (EX : LIDL)**

**LUNDI 08/12/2025**

**VILLABÉ**

\*\*\*\*\*

Le lundi 8 décembre 2025 de 14:30 à 17:00, les membres de la Commission Communale de Sécurité de Villabé pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les E.R.P. se sont réunis pour procéder à la visite de l'établissement LA FERME DE SANNOIS (Ex : LIDL), situé 5 AVENUE DES COURTES ÉPLUCHES 91100 VILLABÉ.

M. **SILVERA Laurent** représentait Monsieur le maire et présidait la Commission.

### 1. COMPOSITION DE LA COMMISSION

- Mme **LÉREAU Anne** représentant de la commune,
- Lieutenant **LOQUET Jean-Yves** représentant M. le DDSIS

### ASSISTAIENT A LA REUNION

Voir feuille de présence.

### 2. BUT DE LA VISITE

Les membres de la commission étaient réunis pour procéder à la **visite Ouverture** de l'établissement notamment pour le restaurant. Autorisations de travaux (AT) N° : 659 23 00007 et 659 23 10008 déposées le 13 octobre 2023.

TOUTE CORRESPONDANCE DOIT ETRE ADRESSÉE DE MANIÈRE IMPERSONNELLE À MONSIEUR LE MAIRE :

MAIRIE DE VILLABÉ • 34 BIS, AVENUE DU 8-MAI-1945 • 91100 VILLABÉ  
Toute correspondance doit être adressée de manière impersonnelle à Monsieur le Maire de VILLABÉ  
TÉL. : 01 69 11 19 75 • CONTACT@MAIRIE-VILLABE.FR • WWW.VILLABE.FR



### 3. DESCRIPTION DE L'ETABLISSEMENT

#### HISTORIQUE

Cet historique a été réalisé à partir des pièces administratives (avis du SDIS, procès-verbaux des différentes commissions) présentes dans le dossier du Groupement Prévention/RCCI et comprend :

- **Année 1990** : Demande de PC N° 091 659 90 C 5129 en date du **17/12/1990** présentée par la société SCI SUDIM relative à la réalisation d'un entrepôt à usage commercial, **lot N° 17**.
- **Année 1999** :
  - PV de la CA d'Evry en date du 18/03/1999 relatif à une demande d'AT N° 659 99 C 6010 portant sur l'aménagement de locaux existant en magasin à l enseigne « **LEADER PRICE** » (M 3, RS 25/06/1980),
  - PV de la CCS en date du **01/06/1999** suite à la visite d'ouverture du magasin « **LEADER PRICE** », **avis favorable**.
- **Année 2004** : PV de la CCS en date du **09/07/2004** suite à une visite périodique, **avis favorable**.
- **Année 2010** : PV de la CA d'Evry en date du **07/05/2010** relatif à une demande d'AT N° 659 10 30003 portant sur l'aménagement de locaux existant (Ex magasin LEADER PRICE) en magasin à l enseigne « **LIDL** » (M 3, RS 25/06/1980), **avis favorable**.
  - PV de la CCS en date du **14/09/2010** suite à la visite d'ouverture du magasin « **LIDL** », **avis favorable**.
- **Année 2015** : PV de la CCS en date du **14/09/2015** suite à une visite périodique, **avis favorable**.
- **NOTA** : Le magasin « **LIDL** » a fermé fin 2020 et le magasin « **NOZ** » (Cellule voisine) a fermé fin 2022, information fournie par mail de Mme. ATCHAPA de la Mairie de Villabé en date du 24/10/2023.
- **Année 2023** : Avis de service en date du 02/11/2023 relatif à une demande d'AT N° : 091 659 23 00007 et N° : 091 659 23 10008 portant sur l'aménagement d'une boucherie et d'un restaurant à l enseigne « **LA FERME DE SANNOIS** », dossier incomplet renvoyé.
- **Année 2024** :
  - Avis de service en date du 23/02/2024 relatif à une demande d'AT N° : 091 659 23 10008 portant sur l'aménagement d'une boucherie / restaurant à l enseigne « **LA FERME DE SANNOIS** », dossier incomplet renvoyé.
  - PV de la commission d'arrondissement d'Evry en date du 19/04/2024 portant sur l'aménagement d'une boucherie / restaurant à l enseigne « **LA FERME DE SANNOIS** » – Avis favorable.
- **Année 2024** : PV de la CCS en date du 20/11/2024 portant sur l'ouverture de la boucherie – Avis favorable – ERP de type N avec activité de type M classé en 4<sup>ème</sup> catégorie.

#### PROJET

Le projet présenté prévoit l'aménagement d'une boucherie / restaurant à l enseigne « **LA FERME DE SANNOIS** », dans un bâtiment à simple rez-de-chaussée, occupé auparavant par le magasin « **LIDL** ».

Le nouvel établissement est accolé à une cellule occupée initialement par le magasin « **NOZ** » depuis le 7 octobre 2024.

Ce jour seul la partie restaurant fait l'objet de la visite d'ouverture, la commission de sécurité ayant déjà ouvert le magasin le 20/11/2024.



## DESCRIPTIF

### REZ-DE-CHAUSSEE

1 Côté « **BOUCHERIE** » comprenant :

#### 1 Zone accessible au public :

- 1 Surface de vente de 272,90 m<sup>2</sup>,
- 1 Caisse.

#### 1 Zone Code du travail :

- Des étals (plans de travail et vitrines),
- 1 Chambre Froide (CF) « Transformation »,
- 1 CF « Carcasses »,
- 1 Local « Plonge boucherie »,
- 1 Local « Merguez, marinade »,
- 1 CF « Volailles »,
- 1 CF « Ressuyage »,
- 1 Local « Éviscération »,
- 1 Local « Chaîne d'abattage »,
- 1 Local « Stockage vivants »,
- 1 CF « Déchets »,
- 1 Vestiaire « Abattoir »,
- 1 Local « Lavage chariots »,
- 1 Réfectoire,
- 1 Vestiaire « Boucherie »,
- 1 Bureau,
- 1 Local technique « Electrique ».

1 Côté « **RESTAURANT** » comprenant :

#### 1 Zone accessible au public :

- 1 Salle de restauration de 225,10 m<sup>2</sup>,
- 1 Caisse,
- 1 Bar,
- Des sanitaires.

#### 1 Zone Code du travail :

- Des étals (Vitrines viandes),
- 1 CF « Transformation »,
- 1 CF « Cartons, légumes »,
- 1 Zone « Grillade, rôtisserie, four »,
- 1 Local « Épicerie »,
- 1 CF « Déchets »,
- 1 Local « Préparation »,
- 1 Local « Plonge »,



- 1 Réserve « Boisson »,
- 1 Bureau.

## CARACTERISTIQUES PARTICULIERES DE L'ETABLISSEMENT (SELON NOTICE DE SECURITE) :

- **Desserte :** Accessible depuis la voirie publique (Av des Courtes Épluches et rue des Reinettes) formant voie d'accès des secours (voie-engins).
- **Isolement par rapport aux tiers :**
  - Isolé du tiers contigu, magasin NOZ, par un mur existant en maçonnerie qui sera vérifié et rendu **CF 3 h** si nécessaire.
  - Les structures de chaque bâtiment sont indépendantes de manière à ce que l'effondrement de l'un n'entraîne pas l'effondrement de l'autre.

Le cas échéant les structures principales présenteront une stabilité au feu de même degré que le degré coupe-feu des parois d'isolement.

  - La sous-face de toiture du côté de la boucherie sera rendue PF 1/2 heure sur une bande de 4 mètres au droit des parois CF 3 heures car la toiture de l'établissement tiers est au même niveau que la toiture de l'établissement.
  - Pas de tiers en vis-à-vis.
- **Résistance au feu des structures :**

Aucune exigence de stabilité au feu n'est imposée à la structure du bâtiment car :

  - Les matériaux de la structure sont incombustibles (structure métallique).
  - La structure de la toiture sera visible du plancher du sol et assurera une stabilité au feu de degré 1/2 heure en cas de non visibilité.
  - Aucun espace d'attente sécurisé n'est aménagé dans le bâtiment.
- **Conception :** Cloisonnement traditionnel.
- **Distribution intérieure :**
  - o Parois entre locaux et dégagements accessibles au public : **CF 1/2 h**.
  - o Parois entre locaux accessibles au public :
    - Non réservés au sommeil : **PF 1/2 h**.
    - Et locaux non accessibles au public à risques courants : **PF 1/2 h**.

**NOTA :** Les deux côtés « Boucherie » et « Restaurant » sont séparés par une paroi CF 1h et disposent d'une porte de communication de 3 UP coupe-feu 1/2 h avec ouverture en va et vient, avec hublots et maintenue fermée.
- **Locaux à risques particuliers :**
  - o **Risques importants :** Pas de locaux à risques importants. **OBSERVATION.**
  - o **Risques moyens :** Locaux « Technique, Épicerie, Déchets, Réserves », ils seront isolés par des planchers hauts et parois CF **1 heure** avec des portes CF 1/2 heure équipés d'un ferme-porte.
- **Désenfumage :**
  - o Boucherie : Surface > 300 m². Le désenfumage sera réalisé conformément aux dispositions des articles DF et dans les conditions prescrites dans l'IT 246.
  - o Restaurant : Surface < 300 m² pas de désenfumage.
- **Chauffage :**
  - o Boucherie : Chauffage électrique uniquement dans les locaux sociaux.
  - o Restaurant : CTA.
- **Ventilation :** Présence de VMC.
- **Pas de GAZ** dans l'établissement.
- **Cuisine :**
  - o La cuisine de la boucherie a une puissance totale **supérieure à 20 kW** et sera traitée en **grande fermée**.



- La cuisine du restaurant a une puissance totale ~~supérieure à 20 kW et sera traitée en~~  
**grande cuisine ouverte**, elle sera :

- Isolé par des planchers et parois de degré coupe-feu 1 heure.
- Séparée de la salle, par un écran vertical fixe, stable au feu 1/4 heure et en matériau classé en catégorie M1 ou classé A2-s1, d1.

Cet écran, jointif avec la sous-face de la toiture ou du plancher haut, aura une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine.

- **Ventilation :**

- Le dispositif d'extraction de l'air vicié sera mécanique.
- Les ventilateurs d'extraction doivent fonctionner pendant une heure avec des gaz à 400 °C, les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit seront réalisées en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
- Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs seront réalisés en câble CR1 dans la traversée de la cuisine.
- Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription « Évacuation des fumées ».

- **Dispositifs d'arrêt d'urgence en énergie des appareils de cuisson :**

- Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique ne coupera pas les circuits d'éclairage ni les dispositifs de ventilation contribuant à l'évacuation des fumées en cas d'incendie.
- Les dispositifs d'arrêt d'urgence seront facilement accessibles, être correctement identifiés et comporter des consignes précisant les modalités d'action en cas d'incident.

- **Moyens d'extinction :**

- Un dispositif d'extinction automatique adapté au feu d'huile sera installé à l'aplomb des éventuelles friteuses ouvertes.
- Les appareils de cuisson utilisant le **charbon** comme combustible respecteront les dispositions des articles GC5 et GC6 notamment :

- ◆ Les appareils seront raccordés à des conduits de fumée répondant aux dispositions de l'article CH 9.
- ◆ Le sol du local sera constitué de matériaux incombustibles ou revêtu de matériaux de catégorie M0 ou classés A2fl.

- **Electricité :** Les installations électriques seront conformes aux articles EL et normes en vigueur, en particulier la norme NFC 15 100.

**NOTA :** L'établissement disposera d'arrêts d'urgence électrique permettant la mise hors tension générale de l'installation électrique de l'ensemble de l'établissement qui seront placés à proximité de chacune des caisses (**1 boucherie et 1 restaurant**, demandé par le SDIS à l'Architecte Mme. Zakia ARTABAS, compter tenu du fonctionnement particulier de l'établissement), ils ne couperont pas l'alimentation normale des installations de sécurité. Une identification par plaques signalétiques sera mise en place pour ces dispositifs d'arrêt d'urgence.

- **Eclairage :** BAES et éclairage d'ambiance.

- **GN 8 :** L'évacuation des PMR se fait directement de plain-pied au RdC. **OBSERVATION.** Faisant appel à l'esprit de solidarité, l'évacuation générale sera réalisée avec le principe de l'aide humaine, des consignes précises seront données aux personnels de l'accueil.

- **Moyen de secours :**

- **DECI :**

- PI N° 34 situé avenue des courtes épluches à environ 80 m de l'entrée de l'établissement.
- PI N° 35 situé avenue des courtes épluches à environ 220 m de l'entrée de l'établissement.



- **Alarme** de type 3.
- Téléphone urbain.

## EFFECTIF

- **Référence :**

- Type M : Article M 2 § 1 a) de l'arrêté du 15 novembre 2017.
- Type N : Article N 2 de l'arrêté du 7 février 2022.

- **Mode de calcul :**

- Type M : Article M 2 de l'arrêté du 15 novembre 2017.
  - a) Règle générale :  
L'effectif théorique du public admis est déterminé selon la densité d'occupation suivante :
    - au sous-sol, **au rez-de-chaussée** et au 1er étage, **1 personne pour 3 m<sup>2</sup>**.
- Type N : Article N 2 de l'arrêté du 7 février 2022.  
L'effectif maximal du public admis, déduction faite des estrades des musiciens et des aménagements fixes autres que les tables et les sièges, est déterminé selon la densité d'occupation suivante :
  - a) Zones à restauration assise :  
Selon l'un des deux modes de calcul suivant :
    - Par principe, sur **déclaration contrôlée du maître d'ouvrage** ou du chef d'établissement du nombre de places assises **dans la limite de 1 personne pour 2 m<sup>2</sup>** ; la déclaration doit préciser la capacité d'accueil maximale par niveau.
    - à défaut de cette déclaration, à raison d'une personne par mètre carré.

	Public	Personnel
Côté « BOUCHERIE » 272 m <sup>2</sup> /3 = 90,96	90 personnes	9 personnes
Côté « RESTAURANT » 225 m <sup>2</sup> /2 = 112,5	113 personnes	7 personnes
<b>TOTAL</b>	<b>202 personnes</b>	<b>16 personnes</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>219 personnes</b>	

## DEGAGEMENTS

- Exigibles : 2 dégagements totalisant 4 UP.
- Réalisés : 4 dégagements totalisant 15 UP.

Propriétaire de l'établissement : **SCI BOREAL**

Responsable de l'établissement (Art. R 143-16 du CCH) : **MAZOUZI Abdelmajid**

Travaux effectués dans l'établissement depuis la dernière commission de sécurité en date du 20/11/2024 :

- PV de la commission d'arrondissement d'Evry en date du 19/04/2024.

## 4. REGLEMENTATION

Cet établissement est soumis aux dispositions du règlement de sécurité du 25 Juin 1980 modifié contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, annexé au Code de la Construction et de l'Habitation (art. R 143-1 à R 143-47).



Il est classé dans le **type N** en **4<sup>ème</sup> catégorie** avec activité(s) de **type(s) M**.

## **5. DEROULEMENT DE LA VISITE**

Les membres de la commission ont commencé par examiner les pièces administratives et rapports de vérifications, à savoir :

- **Attestation de solidité (catégorie 1, 2 et 3 – Pas d'avis défavorable) (Art. 46 du décret du 8 mars 1995 et circulaire du 22 juin 1995) :**
  - Effectuée par le bureau de contrôle **BTP CONSULTANT** en date du 28/11/2025
- **Attestation du Maître d'Ouvrage mentionnant la réalisation des contrôles « solidité » (Art. 46 du décret du 8 mars 1995 et circulaire du 22 juin 1995) :**
  - Effectuée le par 20/11/2024 par Monsieur RAMDANI Adil - **LFDS FRANCHISE**.
- **Vérifications Réglementaires Après Travaux (Art. GE 8 et GE 9) : (1 observation levée le 02/12/2024)**
  - Effectuée par le bureau de contrôle **BTP CONSULTANT** en date du 28/11/2025
    - Dispositions constructives et moyens de secours
    - Thermique, Gaz, Grandes Cuisines
    - Électricité, éclairage
- **Installations électriques et éclairage de sécurité (Art. EL 19 et EC 14) : VOIR RVRAT**
  - Rapport du bureau de contrôle en date du (observations)
  - Vérification annuelle de l'installation par la société en date du (observations)
  - Contrôle mensuel de l'allumage de toutes les lampes de l'éclairage de sécurité et semestriel de l'autonomie d'au moins une heure des blocs autonomes d'éclairage de sécurité réalisé par ..... (Art EC 14 §3) ;
- **Installations de gaz (Art. GZ 30) : sans objet**
- **Installation de chauffage (Art. CH 58) : CTA**
- **Centrale de Traitement d'Air (CTA) et/ou Ventilation Mécanique Contrôlée (VMC) (Art. CH 58) : VOIR RVRAT**
  - Contrat d'entretien effectué avec la société
- **Fluides Frigorigènes (Art. CH 35) : VOIR RVRAT**
  - Vérification des installations effectuée par la société en date du
- **Appareils de cuisson en « grande cuisine » : cuisine dite « fermée » et puissance > 20 kW (Art. GC 21 et 22) :**
  - Contrat d'entretien effectué avec la société
  - Vérification des appareils de cuisson effectuée par la société en date du
  - Nettoyage des ventilateurs, des circuits d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, ainsi que des dispositifs de récupération de chaleur disposés éventuellement dans ces circuits effectué par la société en date du
  - Entretien régulier et ramonage, au moins semestriel, des conduits d'évacuation effectué par la société en date du



➤ **Moyens de secours :**

- SSI
  - Rapport de vérification de l'alarme incendie (Art. MS 68) effectuée par la société en date du
- Vérification du désenfumage (Art. DF 10) effectuée par la société en date du
- Vérification des extincteurs (Art. MS 38) effectuée par la société en date du
- Poteau d'incendie (public) : n° 34 situé à moins de 100 m.

➤ **Formation du personnel (Art. MS 48, MS 51, MS 67, MS 69 et MS 72) :**

- Sécurité incendie : le personnel a été formé par la société **DSI** en date du 13/11/2025
- Formation équipement d'alarme : le personnel a été formé par la société en date du **VOIR OBSERVATION**

➤ **Registre de sécurité : présent / suivi : oui**

et réalisé par sondage les essais techniques suivants :

- Alarme de type 3 depuis DM : essais positifs
- Eclairage de sécurité : essais positifs.
- Coupure électrique d'urgence (Art. EL 11) : essais positifs **VOIR OBSERVATION**
- Coupure Force Cuisine (Art. GC 4) : essais positifs
- Ligne directe

Les membres de la commission ont ensuite procédé à la visite de l'ensemble des locaux de cet établissement.

## **6. OBSERVATIONS**

Au cours de la visite, les membres de la commission ont formulé les observations suivantes :

### **OBSERVATIONS PERMANENTES**

1. Rappel : faire vérifier annuellement par un technicien compétent ou un organisme agréé les installations techniques suivantes :

- portes automatiques (Art. CO 48),
- installations électriques (Art. R 143-34 du CCH et Art. GE 9 et Art. EL 19),
- VMC / CTA (Art. CH 57 et CH 58),
- chauffage (Art. CH 58),
- gaz (Art. GZ 30).

2. Rappel : faire vérifier annuellement par un technicien compétent l'alarme incendie, l'éclairage de sécurité, les extincteurs, le désenfumage, la détection incendie, le Système de Sécurité Incendie (S.S.I), les poteaux ou bouches d'incendie privés (Art. MS 73).

3. Rappel : faire vérifier et mentionner sur le registre de sécurité ou sur un livret d'entretien annexé à ce registre, les dates et le détail des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les **installations de cuisson**. Ces vérifications et opérations d'entretien devront comprendre :

- le nettoyage, le maintien en bon état de fonctionnement, et la vérification annuelle par un technicien compétent des appareils de cuisson dans les conditions définies par les notices accompagnant les appareils (Art. GC 22) ;



- l'entretien régulier et le ramonage, au moins semestriel, des conduits d'évacuation ;
- le nettoyage complet, au moins annuel, des ventilateurs, des circuits d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, ainsi que des dispositifs de récupération de chaleur disposés éventuellement dans ces circuits ;
- le nettoyage, au moins hebdomadaire, des filtres. (Art. GC 18 et GC 21).

4. Tenir à jour un registre de sécurité par établissement (Art. R 143-44 du CCH).

Rappel : en cours d'exploitation : renseigner le registre de sécurité par l'ensemble des sociétés intervenant dans le contrôle et la maintenance des installations de sécurité (tampon, date, et signature des entreprises) et annexer à ce registre les bons d'exécution attestant et décrivant les travaux effectués (Art. R 143-44 du CCH)

5. En cours d'exploitation, désigner pour chaque établissement, le responsable sécurité incendie (Art. R 143-16 du CCH)

6. Déverrouiller, maintenir libre en permanence, et débarrasser de tous objets et matériels divers, les issues de secours et les cheminements qui y conduisent (Art. CO 37)

7. Rappel important : tous les travaux, aménagements, ou modifications même non soumis à permis de construire ne peuvent être exécutés qu'après autorisation du Maire donnée après avis de la commission de sécurité compétente (Art. L 122-3 de la Loi du 13/07/1991, R 122-8 et R 122-20 du Décret du 17/05/2006).

## OBSERVATIONS MAINTENUES

8. Revoir de flocage du local TGBT.

## NOUVELLES OBSERVATIONS

9. Assurer la perceptibilité de l'alarme incendie par les personnes handicapées (physiques, sensorielles...) pouvant se trouver isolées des autres (WC, vestiaires...) (Art. GN 8 et MS 64)

10. Réaliser un contrôle mensuel de l'allumage de toutes les lampes de l'éclairage de sécurité et semestriel de l'autonomie d'au moins une heure des blocs autonomes d'éclairage de sécurité. Référencer le résultat de ces contrôles dans le registre de sécurité (Art. EC 14).

11. Initier le personnel de l'établissement au fonctionnement du système d'alarme et l'informer la signification du signal sonore d'alarme générale (Art. MS 67 et 69).

12. Assurer une formation du personnel maintenue dans le temps à la mise en œuvre des appareils d'extinction (Art. MS 72).

13. Porter sur le registre de sécurité la date des exercices d'instruction du personnel (Art. MS 51).

14. **Disposer dans le restaurant d'un dispositif de mise hors tension générale de l'installation électrique (coupure d'urgence) unique et signalé dans un endroit inaccessible au public et facilement accessible aux secours - emplacement recommandé à proximité du dispositif de commande du désenfumage et des plans d'intervention (Art EL 11)**



## 7. AVIS DE LA COMMISSION

N'ayant, à l'issue de la visite, constaté aucune anomalie susceptible de mettre en danger les occupants de l'établissement en cas d'incendie ou de panique, les membres de la commission communale émettent un **AVIS FAVORABLE** à l'**ouverture** du restaurant.

Le maire assurera la notification du présent avis, et sa décision au chef d'établissement, soit par voie administrative, soit par lettre recommandée avec accusé de réception, en précisant, le cas échéant, les délais de réalisation des prescriptions (R 143-42).

La commission rappelle par ailleurs qu'il appartient à l'exploitant de réaliser ou de faire réaliser les travaux découlant des observations qui précèdent dans les plus brefs délais.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 16 h 00.

LE PRESIDENT  
M. **SILVERA Laurent**

Mairie de VILLABÉ  
Mme **LÉREAU Anne**



LE SDIS  
Lieutenant **LOQUET Jean-Yves**



Envoyé en préfecture le 16/12/2025

Reçu en préfecture le 16/12/2025

Publié le 16/12/2025

ID : 091-219106598-20251215-AR2025181-AR

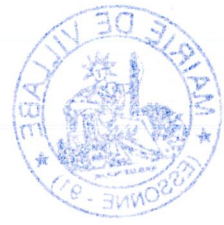


Le conseil municipal a délibéré sur la proposition de modification du règlement intérieur de la commune de Villeneuve-sur-Yonne, en vertu de l'article 10 de la loi n° 2015-912 du 7 août 2015 relative à la transparence de la vie publique.

Le conseil municipal a adopté à l'unanimité la proposition de modification du règlement intérieur de la commune de Villeneuve-sur-Yonne, telle qu'elle est présentée en annexe au présent avis.

Le conseil municipal a également adopté la proposition de modification du règlement intérieur de la commune de Villeneuve-sur-Yonne, telle qu'elle est présentée en annexe au présent avis.

Fait à Villeneuve-sur-Yonne, le 15 décembre 2025.  
Le Maire, M. Jean-Pierre LECHE



Le conseil municipal a également adopté la proposition de modification du règlement intérieur de la commune de Villeneuve-sur-Yonne, telle qu'elle est présentée en annexe au présent avis.

Le conseil municipal a également adopté la proposition de modification du règlement intérieur de la commune de Villeneuve-sur-Yonne, telle qu'elle est présentée en annexe au présent avis.





RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

Envoyé en préfecture le 16/12/2025

Reçu en préfecture le 16/12/2025

Publié le 16/12/2025

ID : 091-219106598-20251215-AR2025181-AR



RÉUNION DE LA COMMISSION COMMUNALE DE SECURITÉ  
CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE  
DANS LES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

FICHE DE PRÉSENCE

Etablissement privé : « LA FERME DE SANNOIS »

**Objet** : visite ouverture

**Date** : lundi 08/12/2025 à partir de 15h00

PRENOM - NOM	ORGANISME	EMARGEMENT
Anne LÉREAU	Mairie de Villabé	
KANDOUSS NASSERDINE	LA Ferme de Villabé	
FOSSÉNO DRAMÉ	Bureau de Contrôle BTP Consultants	
SILVERA Laurent	Maire adjoint urbanisme	
el Ramdani Adel	la Ferme de Sannois	
LT LOQUET	SDIS 91	
MAZOUZI Abdelmajid	LA FERME DE VILLABÉ	

TOUTE CORRESPONDANCE DOIT ETRE ADRESSÉE DE MANIÈRE IMPERSONNELLE À MONSIEUR LE MAIRE :

MAIRIE DE VILLABÉ • 34 BIS, AVENUE DU 8-MAI-1945 • 91100 VILLABÉ

TÉL. : 01 69 11 19 75 • [CONTACT@MAIRIE-VILLABE.FR](mailto:CONTACT@MAIRIE-VILLABE.FR) • [WWW.VILLABE.FR](http://WWW.VILLABE.FR)