

I - OBLIGATIONS DES EXPOSANTS ET LOCATAIRES DE STANDS

(arrêté du 11 janvier 2000)

Les exposants et locataires de stands doivent respectivement appliquer les dispositions de la réglementation en vigueur et celles définies par le présent cahier des charges.

Les aménagements doivent être achevés au moment de la visite de réception par le chargé de sécurité. Toutes les dispositions doivent être prises pour que celui-ci puisse les examiner en détails par la commission de sécurité.

L'exposant ou son mandataire qualifié doit être présent lors de la visite de son stand.

Lors de la visite de réception, l'exposant doit tenir à la disposition de la commission de sécurité tout renseignement ou document concernant les installations ou matériaux visés à l'article T 21, sauf pour ceux faisant l'objet d'une marque de qualité ou d'un classement à priori.

Les exposants utilisant des machines, des moteurs thermiques ou à combustion, des machines en mouvement, des lasers ou tout autre produit dangereux doivent effectuer une déclaration à l'organisateur 1 mois avant l'ouverture au public.

II - MISSION DE CHARGE DE SECURITE

Le chargé de sécurité est à votre disposition pour vous conseiller.

Le chargé de sécurité est chargé de veiller au respect des mesures de sécurité décrites dans la suite du présent document. Il est votre interlocuteur unique en matière de sécurité contre l'incendie.

La mission du chargé de sécurité est d'étudier avec l'organisateur le dossier d'aménagement général de l'ensemble de la manifestation.

Le chargé de sécurité incendie :

NOMS.....
 Prénoms.....
 Adresse.....
 Numéros de téléphones.....
 Adresse internet.....

III - AMENAGEMENTS INTERIEURS

En vue de la réception des stands par le chargé de sécurité, les certificats de classement au feu ou d'ignifugation devront lui être fournis au préalable. Les aménagements des stands doivent être terminés pour cette visite.

- Les aménagements intérieurs, tels que plafond, plafonds suspendus, vélums...ne doivent pas faire obstacle au bon fonctionnement des installations de désenfumage, ni à celles de détection.
- En fonction de leur réaction au feu, les matériaux d'aménagement sont classés en 5 catégories de M0 à M4 ou équivalent en euroclasses (Annexe 8).
- L'ossature des stands sera réalisée en matériaux M3 (ou en bois d'une épaisseur de 16 mm au moins). Les éléments de décoration d'une surface supérieure à 0,5 m² devront être réalisés en matériaux classés M2 au moins. Aucun classement n'est exigé pour les marchandises exposées, même si elles participent à la décoration du stand. Aucun classement n'est exigé pour les nappes dont la retombée verticale ne dépasse pas 20 cm.
- Les stands ne peuvent comporter qu'un seul niveau de surélévation.
- Les structures comportant un plafond ou vélum et ceux possédant un niveau de surélévation doivent remplir simultanément les conditions suivantes :
 - Avoir une surface inférieure à 300 m²,
 - Être distants entre eux de 4 m au moins.
 - Totaliser une surface de plafond et faux plafond au plus égale à 10% de la surface au niveau du local,
 - Si la surface de ces stands et ou locaux, est supérieure à 50 m² chacun d'entre eux doit posséder des moyens
- d'extinction appropriés servis en permanence par au moins un agent de sécurité.
- Les stands, comptoirs ou autres aménagements devront être disposés de manière à ne pas faire de saillies pouvant gêner la circulation sur les passages ou dégagements, Aucune marchandise ne devra être disposée en dehors de l'emplacement attribué. La largeur des allées devra être respectée et les allées devront être aussi rectilignes que possible.
 - Posséder un extincteur approprié aux risques.

IV - INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Les installations électriques particulières des stands doivent être réalisées par des personnes compétentes, qualifiées possédant les connaissances permettant de concevoir et de faire exécuter les travaux en conformité avec les règlements en vigueur.

Le tableau électrique doit être inaccessible au public, mais facilement accessible au personnel du stand, au propriétaire de l'établissement ainsi qu'aux personnes de la sécurité incendie.

Toutes les canalisations doivent comporter un conducteur de protection relié à la borne de terre, reliée au réseau général de protection.

L'usage d'un seul adaptateur multiple ou d'un boîtier multiple alimenté à partir d'un socle fixe est autorisé

V - UTILISATION DE BUTANE OU PROPANE EN BOUTEILLES

Seules les bouteilles de 13 kg de gaz sont autorisées.

Les bouteilles raccordées doivent être placées hors d'atteinte du public et être protégée contre les chocs.

Les tuyaux de raccordement souples ou flexibles doivent être de longueur inférieure à 2 mètres et fixés avec des raccords aux normes. Ils devront être remplacés avant la date limite ou être de type permanent.

Aucune bouteille, non raccordée, vide ou pleine ne doit être stockée à l'extérieur du bâtiment.

Chaque bouteille ne peut alimenter qu'un seul appareil.

VI - APPAREILS DE CUISSON (Annexe 6B)

Seuls sont autorisés à l'intérieur des salles d'expositions les appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance nominale est inférieure à 20 kw par stand ainsi les mesures suivantes doivent être respectées :

- Le sol (ou les tables) support doit être en matériau M0.
- Si des appareils sont situés près d'une cloison, un revêtement M0 doit être prévu sur une hauteur d'un mètre au droit de l'appareil.
- Des hottes doivent être installées au dessus des appareils dégageant des émanations ou buées.
- Les stands doivent être équipés d'un ou plusieurs extincteurs.

VII - MACHINES ET APPAREILS PRESENTES EN FONCTIONNEMENT, PROTECTION DU PUBLIC. (Annexe 6A)

Toutes les présentations et démonstrations sont réalisées sous l'entière responsabilité de l'exposant.

Les machines ou appareils présentés en fonctionnement ne doivent faire courir aucun risque pour le public, et doivent faire l'objet d'une déclaration à l'organisateur selon les dispositions prévues dans le cahier des charges. Cette déclaration doit parvenir à l'organisateur (ou au chargé de sécurité) au moins 30 jours avant l'ouverture au public de la manifestation.

Une aire de protégée doit mettre le public à un mètre au moins des machines ou appareils en mouvement.

VIII - SUBSTANCES RADIOACTIVES – RAYONS X. (Annexe 6A)

Toute présentation de machines ou matériels utilisant des substances radioactives ou génératrices de rayons X doit faire l'objet d'une demande d'autorisation adressée par l'exposant à l'autorité compétente.

L'autorisation de présenter sur des stands des appareils émetteurs de rayons X ne peut être accordée que s'ils respectent, ainsi que leurs accessoires, les règles fixées par la norme NF C74-100.

Les stands sur lesquels les substances radioactives sont présentées doivent être construits et décorés avec des matériaux de catégorie M1.

IX - LASERS (Annexe 6A)

L'emploi des lasers dans les salles est autorisé, sous réserve du respect des dispositions suivantes :

- Le public ne doit en aucun cas être soumis au faisceau direct ou réfléchi du laser
- L'appareil et ses équipements annexes doivent être solidement fixés à des éléments stables
- L'environnement de l'appareil et de l'espace balayé par le faisceau ne doit pas comporter d'éléments réfléchissants aux longueurs d'onde considérées
- Le boîtier contenant le laser et son dispositif de déviation optique éventuel doit être de classe I ou II (cf norme NF C 20-030)
- Les exposants doivent s'assurer, lors des essais effectués en dehors de la présence du public, de l'absence de réaction des matériaux d'aménagement, de décoration et des équipements de protection contre l'incendie à l'énergie calorifique cédée par les faisceaux lumineux
- Avant sa mise en service, toute installation doit faire l'objet, de la part de l'exposant auprès de l'autorité administrative compétente :
 - D'une déclaration
 - De la remise d'une note technique accompagnée du plan de l'installation
 - De la remise d'un document établi par l'installateur, certifiant la conformité aux présentes dispositions.

X- EXPOSITION DE VEHICULES

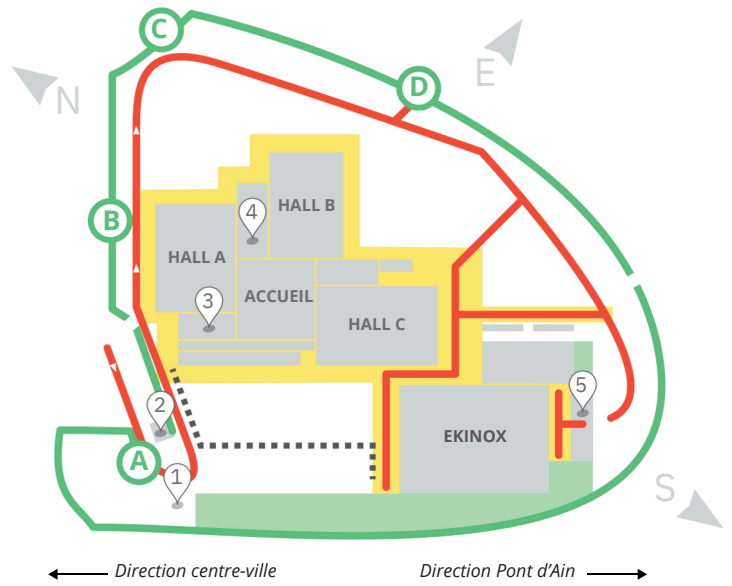
Les réservoirs des véhicules exposés doivent être munis de bouchon à clé.
Les batteries d'accumulateur doivent être débranchées ou inaccessibles.

XI - LUTTE CONTRE L'INCENDIE

L'implantation et l'aménagement des stands ne doit pas compromettre l'accessibilité aux extincteurs et aux moyens de secours en général.

Les papiers, cartons et emballages vides seront évacués avant l'ouverture au public et périodiquement pendant toute la durée de la manifestation

Une attention particulière devra être apportée au stationnement des véhicules des exposants notamment devant les portes de secours. Un parking leur étant réservé.



.....	Infranchissable	○	Portails	1 Accès principal	4 Entrée EST
—	Accès secours			2 Accueil	5 Portail Sud
—	Clôture			3 Bureaux	

RÈGLES DE SÉCURITÉ

- Vitesse limitée à 15 km/h sur l'ensemble et aux abords du site
- Stationnement interdit sur cette zone de 8m
- Circulation à double sens sur tout le site
- Priorité aux piétons

UTILISATION D'APPAREILS DE CUISSON DANS LES HALLS

Article T.38-1 du règlement de sécurité ERP

Références : ARRETE DU 25 JUIN 1980 MODIFIE et ARRETE DU 18 NOVEMBRE 1987 MODIFIE (type T) Salles d'expositions

ENTRETIEN DES APPAREILS article GC 21

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

Tous les appareils et leurs accessoires doivent être livrés accompagnés d'une notice rédigée en langue française par le fabricant et fournie par l'installateur à l'exploitant de l'établissement. Cette notice doit contenir explicitement, outre les consignes d'installation et d'entretien courant, la liste des vérifications nécessaires à un bon fonctionnement de l'appareil ou du système.

VERIFICATION PERIODIQUE DES APPAREILS article GC 22

§1. Les installations d'appareils de cuisson ou de remise en température doivent être vérifiées.

§2. Les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans et concernent :

- Les grandes cuisines isolées ou non des locaux accessibles au public visées à la section II ;
- Les offices de remise en température visés à la section III ;
- Les îlots de cuisson visés à la section IV ;
- Les autres appareils à poste fixe visés à la section VI.
- Elles ont pour objet de s'assurer :
 - De l'état d'entretien et de maintenance des installations et appareils ;
 - Les conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température : 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.

UTILISATION D'HYDROCARBURES LIQUEFIES

- Seuls sont autorisés à l'intérieur des halls, les récipients contenant 13 kg au plus de gaz liquéfié
- Les bouteilles en service doivent toujours être placées hors d'atteinte du public et être protégées contre les chocs
- Bouteilles séparées les unes des autres par un écran rigide et incombustible ou éloignées les unes des autres de 5 m au moins
- 1 bouteille pour 10 m² au moins et avec un maximum de 6 par stand,
- Aucune bouteille, vide ou pleine, non raccordée, stockée sur le stand,
- Tuyaux souples ou flexibles de raccordement renouvelés à la date limite d'utilisation,
- Bouteilles placées debout, le robinet d'arrêt restant accessible en toutes circonstances.
- Les bouteilles non raccordées, vides ou pleines, doivent être stockées à l'extérieur du bâtiment.

IMPLANTATIONS DES FOODTRUCKS DANS LES HALLS

Seuls sont autorisés à l'intérieur des salles d'exposition, les appareils de cuissons et de remise en température dont la puissance nominale totale est inférieure à 20 KW par stand et utilisés dans les conditions prévues aux articles GC 16 et GC 17

Les appareils de cuisson dont la nominal totale est supérieur a 20kw par stand doivent être installés :

Dans des modules ou conteneurs spécialisé dans les conditions prévues à l'article a l'article GC 18.

MODULES OU CONTENEURS SPECIALISES article GC 18

Les modules ou conteneurs spécialisés peuvent être installés temporairement dans les locaux accessibles ou non au public ainsi qu'à moins de 8 mètres d'un bâtiment, après avis de la commission de sécurité compétente.

Ils doivent être aménagés dans les conditions fixées ci-dessous :

- a) Seuls le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils de cuisson et les appareils de remise en température. Ces appareils doivent bénéficier du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes.
- b) Chaque module ou conteneur spécialisé doit comporter un seul dispositif d'arrêt d'urgence par énergie. Ce dispositif doit se verrouiller automatiquement en position de fermeture, être correctement identifié et être facilement accessible depuis l'extérieur du module ou du conteneur.
- c) Le module ou le conteneur spécialisé doit respecter les dispositions suivantes :
 - Les parois intérieures sont coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60 et les revêtements éventuels doivent être réalisés en matériau de réaction au feu MO ou A2-s1, d0 et A2fl-s1 pour le revêtement de sol
 - En période d'exploitation, des ouvertures latérales sont autorisées à condition qu'elles disposent d'un système de fermeture, coupe-feu 1 heure ou EI 60, conforme au paragraphe suivant.
 - d) Les dispositifs d'obturation des ouvertures latérales doivent être conformes à la norme NF S 61-937. Ils doivent être auto-commandés et télécommandés :
 - Par l'action manuelle sur une commande de proximité
 - Par une commande automatique asservie au dispositif d'extinction automatique du conteneur.
 - Une extraction mécanique d'air vicié, des buées et des graisses débouchant à l'extérieur du bâtiment doit être réalisée au moyen d'un conduit en matériau MO ou A2-s1, d0. Ce conduit doit être équipé d'un clapet coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60, placé au droit de la paroi du module ou du conteneur. Le clapet doit être conforme à la norme NF S 61-937. Sa commande doit être assurée dans les mêmes conditions que pour les dispositifs d'obturation des ouvertures latérales.
 - f) Le module ou conteneur spécialisé doit comporter un dispositif d'extinction automatique et un extincteur facilement accessible, adaptés aux risques présentés.
 - g) En dérogation aux articles GZ 7 et GZ 8, il peut être admis des bouteilles contenant 35 kilogrammes de gaz liquéfié, si :
 - Elles sont limitées au nombre de deux
 - Elles sont fixées et raccordées de manière solidaire sur le module ou le conteneur
 - Les organes de sécurité et de coupure sont protégés par un capot ou une protection grillagée, évitant les manœuvres accidentelles. Le changement et le raccordement des bouteilles doivent s'effectuer hors de la présence du public.
 - h) L'entretien doit être réalisé conformément aux dispositions de l'article GC 21. Le livret d'entretien doit être tenu à la disposition de la commission de sécurité. Le conduit d'extraction des buées et graisses doit être nettoyé avant chaque mise en place et au moins tous les six mois.

Les machines et appareils présentes en fonctionnement (y compris appareils de cuisson ou de réchauffage), doivent aussi faire l'objet d'une déclaration à l'organisateur et transmise au chargé de sécurité un mois avant l'ouverture du salon.

Une "fiche de déclaration d'installation d'appareils de cuisson ou de réchauffage destinés à la restauration" décrivant la nature et la puissance des appareils de cuisson installés sera envoyée à l'organisateur et transmise au chargé de sécurité un mois avant l'ouverture du salon.