



DOSSIER DE DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE

CREATION D'UN MAGASIN LIDL

207/219 Avenue des olives
13013 MARSEILLE

Michel CANAC
Christophe AMIEL
David GRECOURT
Antoine LIEUTIER

LYON
18, rue Bourgelat
69002 LYON
04 78 14 02 00
archis@la4p.fr

PARIS
13, rue Fernand Léger
75020 PARIS
01 40 21 62 37
contact.paris@la4p.fr

MARSEILLE
84, rue Borde
13008 MARSEILLE
04 91 41 22 57
marseille@la4p.fr

PC40-3

Notice descriptive de sécurité

Maître d'Ouvrage :
SNC LIDL PROVENCE
394, chemin de Favary
13790 ROUSSET

Dossier n° : 76705

Date : Mai 2021

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

ETABLISSEMENT

MAGASIN LIDL

Adresse : 207/219 Avenue les olives – 13013 Marseille

Activités exercées à titre permanent : Supermarché Alimentaire

DEMANDEUR

SNC LIDL représentée par Monsieur Bruno MARECCHIA, Responsable Immobilier / 04.42.51.71.50
394, rue chemin de Favary, 13790 ROUSSET

ARCHITECTE

ATELIER 4+ MARSEILLE représenté par Monsieur Antoine LIEUTIER
84, rue Borde 13008 MARSEILLE / Tél.: 04.91.41.22.57 / marseille@atelier4plus.fr

CONTROLE TECHNIQUE

BUREAU VERITAS représenté par Lotfi BERRANI
Adresse postale : 37/39 Parc du Golf / CS 20512/13593 Aix-en-Provence CEDEX 3

DESCRIPTIF SOMMAIRE DES TRAVAUX

La présente demande de permis de construire concerne la création d'un bâtiment accessible de plain-pied (RDC) à usage de surface commerciale alimentaire de l'enseigne LIDL d'une surface de vente de 791.30 m², comprenant réserves, locaux sociaux et techniques. Le bâtiment abrite également des locaux destinés à des bureaux.

Il développe une surface de plancher de 1 364 m² :

- Commerce : 1 250 m²
- Bureaux : 114 m². **Ces locaux relèveront du code du travail.**

Le parc de stationnement aérien est réparti sur 2 niveaux : une partie au RDC comprenant 39 places (dont 2 places PMR et 2 places familles) et une partie au R+1 comprenant 43 places.

Ce parc de stationnement ne sera pas traité comme un ERP de type PS.

Le tènement de cette opération est constitué de la parcelle référencée 884 D n°20 et 884 D n°740. La surface cadastrale est de 4 416 m².

Le bâtiment commercial LIDL sera implanté au centre de la parcelle. Il développera une emprise au sol de 1 716.50 m².

REGLEMENTATION APPLICABLE

- **Code de la construction et de l'Habitation**, Articles L111-18, L111-7, R123-1 à R123-55
- **Code du travail**, 4^{ème} partie et son décret d'application n°2008-244 du 7 mars 2008
- **Arrêté du 25 Juin 1980 modifié**, relatif à la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP du 1^{er} groupe
- **Arrêté du 22 décembre 1981**, modifié relatif au type M
- **Arrêté du 9 mai 2006** relatif au type PS
- **Décret n°2010-1017 du 30 août 2010** relatif aux installations électriques
- **Instructions techniques N° 246**, relative au désenfumage dans les ERP
- **Arrêté du 8 Juin 2017**, modification de l'article AS4
- **Arrêté du 15 novembre 2017**, modification du type M (cf. « Guide pratique relatif à la sécurité incendie dans les magasins de ventes et les centres commerciaux » Décembre 2017)

I- Présentation du projet

ACTIVITES

LIDL : Magasin de vente avec alimentaire en rez-de-chaussée de plain-pied.

BUREAUX : Local en rez-de-chaussée de plain-pied.

EFFECTIF THEORIQUE

Calcul pour le Type M : 1 personne pour 3 m² de la surface de vente.

Surface de vente + circulation devant les caisses = 830.24 m²

	Surface accessible	Public	Personnel	Cumul
RDC	830.24 m ²	277	10	287
Totaux	830.24 m ²	277	10	287 personnes

CLASSEMENT

Classement proposé pour l'établissement

Type : **M**

Catégorie : **4^{ème} catégorie**

Nota : Le local destiné aux bureaux relève du code du travail. Il sera isolé du commerce par des murs CF 3h avec des dégagements indépendants. Ce local sera livré coque vide, il fera donc l'objet d'une demande d'autorisation de travaux.

II- DESSERTE DE L'ETABLISSEMENT (CO1 à CO5 / M3)

- **Nombre de façade(s) accessible(s) : 1** - façade SUD depuis l'avenue des olives

- Les locaux accessibles au public sont situés en rez-de-chaussée.

III- ISOLEMENT PAR RAPPORT AUX TIERS (CO6 à CO10 / M4)

- **Tiers en vis-à-vis** : **Plus de 8 m**
- **Tiers en mitoyen** : **Un local destiné à accueillir des bureaux au RDC (code du travail)**
- **Tiers superposés** : **Sans objet**

IV- CONSTRUCTION / FACADES (CO11 à CO22)

Conformément à l'arrêté du 4 Novembre 1975 et instruction technique du 1^{er} décembre 1976 relatifs à l'utilisation de certains matériaux et produits dans les ERP :

- La structure du bâtiment sera réalisée en poteaux/poutre/plancher béton (Stable au feu 2H) avec remplissage en maçonnerie.
- Les éléments principaux de structure traversant les locaux à risque (réserves) devront avoir une stabilité au feu de 2H.
- La couverture sera réalisée par un complexe d'étanchéité sur dalle béton + isolant + dalle de protection. Elle comportera une pente de 2% (circulation de véhicules légers). Seront également installés en toiture des ombrières photovoltaïques.
- Les façades seront enduites et revêtues au niveau des entrées par des lames verticales de type composite aspect bois.
- Les isolants seront A2-s2-do.

V- DISTRIBUTION INTERIEURE (CO23 à CO26 / M7)

- Cloisonnement toute hauteur et isolement des locaux à risques particuliers (réserves) réalisé par mur coupe-feu 2h et portes coulissantes ou battantes coupe-feu 1h conformes aux normes en vigueur, équipés de ferme porte et avec DAD et ventouses.
- Cloisonnement toute hauteur et isolement des locaux techniques réalisé par murs et plafond coupe-feu 1h et porte CF 1/2h.
- Isolement des locaux non accessibles au public par parois CF1H et porte PF1/2h. (cloisonnement traditionnel)

Les PV de résistance au feu seront fournis lors de la visite de conformité.

Préparation pain : compte tenu de la présence d'appareils de remise en température d'une puissance utile totale supérieure à 20 kW, la zone répondra de plus aux dispositions concernant les grandes cuisines ouvertes (toutefois et en dérogation aux articles les concernant, le local de vente n'est pas classé local à risques moyens) à savoir :

- Séparée de la surface de vente par un écran vertical fixe, stable au feu 1/4heure ou E 15-S et en matériau classé en catégorie M1 ou A2-s1, d1. Cet écran, jointif avec la sous-face de la toiture ou du plancher haut, sera d'une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine.
- Disposant d'un système de ventilation permettant l'amenée d'air, l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses ainsi que l'évacuation des fumées en cas d'incendie. Le dispositif d'extraction sera mécanique, l'amenée d'air naturelle.

VI- LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS (CO27 à CO29 / M50)

Locaux à risques moyens

Le local informatique est considéré comme local à risques moyens. Il sera isolé des autres locaux par des parois coupe-feu 1H et des portes coupe-feu 1/2H.

Locaux à risques importants

Les réserves et le local TGBT constituent des locaux à risques importants.

Ils seront isolés de la surface de vente et des autres locaux non accessibles au public par des parois CF de degré 2 heures, avec porte de communication CF de degré 1 heure battante ou coulissante à fermeture automatique asservies à des DAD.

Ils seront isolés des tiers (Bureaux) par des parois CF de degré 3heures.

Le volume de chaque réserve est inférieur à 3000 m3

Appareil de compactage des déchets d'emballage

L'appareil de compactage des déchets d'emballage sera installé dans la réserve 1 (de volume inférieur à 1000 m3).

L'appareil fera l'objet d'un marquage CE et sa puissance sera inférieure à 7,5 KW.

Les déchets compactés seront retirés régulièrement de la réserve et leur volume en attente d'enlèvement restera inférieur à 1 m3.

VII- CONDUITS ET GAINES (CO30 à CO33)

- Conformes Instruction Technique n°247 du 3 mars 1982 JO NC du 4 mai 1982.
- Les conduits éventuels n'altéreront pas le degré coupe-feu des parois traversées (respect des prescriptions des articles CO31 et CO32)
- Les locaux du personnel seront ventilés par une VMC débouchant en toiture. Les gaines de ventilations de confort respecteront les prescriptions de l'article CH32.

VIII- DEGAGEMENTS (CO34 à CO53 / M8 à M14)

Niveaux	EFFECTIFS			DÉGAGEMENTS			
	Public	Personnel	Cumul	Réglementaires		Réalisés	
				Sortie(s) ou Escalier(s)	U.P.	Sortie(s) ou Escalier(s)	U.P.
RDC	277	10	287	2	4	2	6

- La distance de tout point du local pour gagner une issue ou un dégagement protégé est inférieure à 50 mètres (RDC).
- Les portes automatiques d'entrée de l'établissement seront équipées d'un dispositif à énergie intrinsèque (CO48). Un dispositif d'ouverture par déclenchement manuel sera placé à proximité. Le vitrage respectera le DTU 39.
- Toutes les portes d'issues de secours permettant le dégagement du public ou recevant plus de 50 personnes s'ouvrent dans le sens de l'évacuation, par simple poussée ou manœuvre facile d'un seul dispositif par vantail. Les portes coupe-feu sont munies de fermes-portes et sélecteurs lorsque requis.
- Les cheminements empruntés par le public pour l'évacuation de l'établissement seront balisés par des signaux bien lisibles, blanc sur fond vert, et placés de façon telle que, de tout point accessible au public, celui-ci en aperçoive toujours au moins une, même en cas d'affluence.
- Pour les portes résistantes au feu maintenues ouvertes, sera apposée la mention "PORTE COUPE FEU - NE METTEZ PAS D'OBSTACLE A LA FERMETURE" (lettres blanches sur fond rouge ou vice versa).
- Emploi de chariots (- de 700 personnes) : les cheminements d'évacuation auront une largeur minimum de 2UP et 3UP pour les allées principales (M10)
- Le dégagement en fond de surface de vente donne sur un SAS permettant à la fois l'accès au WC PMR pour le public, aux locaux sociaux pour le personnel et sert également de couloir d'issue de secours pour rejoindre l'extérieur. Il sera donc isolé des autres locaux par des parois et portes coupe-feu.

SOLUTIONS ENVISAGEES POUR L'EVACUATION DES PERSONNES AVEC HANDICAP

Pour tenir compte de l'incapacité d'une partie du public à évacuer ou à être évacué rapidement, et satisfaire aux dispositions de l'article R. 123-4 du code de la construction et de l'habitation, les principes suivants sont retenus :

- Parmi le personnel seront désignés des préposés de permanence pour participer à l'évacuation. Des procédures et consignes d'évacuation seront élaborées au préalable sous l'autorité de l'exploitant, une trace de ces solutions validées par la commission de sécurité sera conservée par ce dernier et consigné avec le registre de sécurité.
- Des cheminements praticables d'une largeur de 140cm minimum sont prévus (M10), ils desservent les issues de secours qui seront balisées et signalées.
Dégagement de plain-pied vers l'extérieur.
Equipement d'alarme perceptible tenant compte de la spécificité des locaux et des différentes situations de handicap des personnes amenées à les fréquenter isolément → diffusion sonore et visuelle des alarmes (flash lumineux dans les locaux ou l'utilisateur peut se trouver isolé)

IX- AMENAGEMENTS INTERIEURS (AM1 à AM19 / M15 à M17)

Locaux et les dégagements :

Revêtements muraux	M2
Revêtements sol	M4
Revêtements plafond	M1
Mobilier et ameublement	M3

(*) Ou classement équivalent en euro classes.

X- DESENFUMAGE (DF1 à DF10 / M18, M19, M54 / IT 246)

Le désenfumage naturel de l'établissement sera réalisé conformément à l'IT 246 et son annexe I.

Le calcul, vérifié par un bureau de contrôle, sera fourni lors de la visite de conformité.

Surface de vente (+ circulation devant les caisses) → à désenfumer : 830.24 m²

Longueur inférieure à 60m (40.83m),

Hauteur mini sous dalle : 4.40m / Hauteur maxi sous dalle : 4.81m

Hauteur libre de fumée (Hl) = 2.25m (hauteur portes automatiques)

Hauteur de référence (H) : 4.60m

Epaisseur de fumée (Ef) : 2.35 m

Surface de vente : classe 3

Surface à désenfumer : 830.24 m² (>1000m²) → SUE demandée de 4.15m²

2 exutoires en toiture (coef x 0.62) de 1.20m x 1.80m pour une SUE de 2.68m²

+ 6 ouvrants de désenfumage de 0.55m x 1.28m situés à plus d'1m80 de hauteur par rapport au plancher du RDC en façade nord (surface géométrale totale de 4.22m²) pour une SUE de 2.11m² (conforme au calcul de la fiche VIII de la norme NF S 61-937).

→ soit une SUE totale de 4.79m².

Les amenées d'air se font via les 2 portes automatiques à l'entrée du magasin et via la porte d'issue de secours de 2UP en fond de surface de vente.

2 x (1.40x2.25) + (1.40x2.10) = 9.24m²

Réserves :

La réserve 1, aveugle, a une superficie inférieure à 100m². Elle ne sera donc pas désenfumée.

La réserve 2 + quai comporte des ouvertures sur l'extérieure et a une superficie de moins de 300m². Elle ne sera donc pas désenfumée.

Bureaux : Superficie inférieure à 300m² et ouverture sur l'extérieur. Ils ne seront donc pas désenfumés.

Escalier d'accès au R+1 à l'air libre.

Le désenfumage de la surface de vente sera réalisé naturellement conformément aux dispositions de l'IT 246 (modifié par arrêté du 01/04/04). Les exutoires en toiture et les ouvrants de désenfumage en partie haute (à plus de 1.80m du niveau du RDC) sont positionnés de manière à ce que tout point du local ne soit pas éloigné par une distance horizontale supérieure à 4 fois la hauteur moyenne sous plafonds et inférieure à 30 m. A minima, il y aura un exutoire pour 300m² et 2 exutoires au minimum. Les amenées d'air seront réalisées par ouverture manuelle des portes donnant sur l'extérieur.

Les exutoires et ouvrants de désenfumage seront conformes à norme NF S 61-937. Leur SUE sera déterminée sur la base de la surface au sol du local de la surface (local de surface < 1000 m²).

Les commandes des exutoires et ouvrants de désenfumage seront regroupées. Elles seront positionnées au plus près des accès du local et seront conformes à la norme NF S 61-938.

Les commandes de désenfumage seront réalisées à partir du CMSI conformément à la norme NF S 61-934. Les exutoires de désenfumage seront M3 ou M4 non gouttant.

Les notices de conformités aux normes des matériels et admission à la marque NF seront transmises.

Les 2 exutoires seront matérialisés sous forme d'édicules débouchant au-dessus des ombrières photovoltaïques.

XI- INSTALLATIONS TECHNIQUES

Chauffage ventilation (CH1 à CH58 / M20 à 22)

Les appareils et les installations de chauffage seront conformes aux normes en vigueur.

Le chauffage et la climatisation sont prévus par PAC réversibles en surface de vente et bureaux.

La ventilation de confort sera réalisée par une CTA qui sera réalisée selon les prescriptions des articles CH29 à CH40 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié.

Une installation de VMC équipera les locaux sanitaires. Elle répondra aux prescriptions de l'article CH42 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié.

Ventilation de la zone de préparation des aliments, installations de cuisson (GC1 à GC22 / M17)

Les fours installés dans le local préparation auront une puissance supérieure à 20 KW.

En conséquence, le système de ventilation présentera les caractéristiques suivantes :

- les hottes ou les dispositifs de captation seront placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0
- les conduits d'évacuation seront métalliques et rigides
- les conduits ne transiteront pas en dehors de la zone de préparation
- les hottes ou les dispositifs de captation comporteront des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
- les ventilateurs d'extraction assureront leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400 °C
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit seront en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0
- les canalisations électriques alimentant les ventilateurs seront de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit
- pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs sera obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la zone de préparation des aliments et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription « évacuation de fumées ».

Les appareils de cuisson bénéficieront du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes, ils seront à énergie électrique.

Les circuits alimentant les appareils de cuisson en énergie électrique comporteront un dispositif d'arrêt d'urgence.

La commande du dispositif d'arrêt d'urgence du local de préparation sera placée à l'intérieur du local et à proximité soit de l'accès, soit du bloc cuisson et des appareils de remise en température.

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, correctement identifiés et comporteront des consignes précisant les modalités d'action en cas d'incident.

Installations électriques et éclairage (EL1 à EL23 / EC1 à EC21 / M23, M24)

Les installations seront conformes aux normes en vigueur.

L'établissement comportera une installation fixe d'éclairage de sécurité pour le balisage des issues et l'ambiance conforme aux articles EC7 à EC15. Cette installation sera composée de blocs autonomes

Ombrière photovoltaïque

L'installation se compose de 163 modules de 330Wc (soit environ 268m²), répartis sur une ombrière au-dessus du niveau du parking en R+1, pour une puissance de 53.8 kWc (78.6 MWh/a).

Les liaisons AC (courant alternatif), sont raccordées sur un TD extérieur, contre l'édicule de désenfumage au niveau du R+1. Un TD photovoltaïque sera également positionné dans le local TGBT au RDC. La coupure d'urgence de l'ensemble est assurée par 3 arrêts d'urgence type « coupe de poing » :

- Un placé sur le poteau de l'ombrière (position à définir avec le SDIC de la zone)
- Un au niveau du TD photovoltaïque dans le local TGBT au RDC.
- Un à côté de la coupure générale du magasin, au niveau du dégagement menant vers les locaux sociaux au RDC.

Ces coupures agissent, sur les coffrets CC et AC via des bobines MX, et isolent tous risques électriques en courant continu et alternatif et ceci depuis le local électrique du magasin.

Le TD photovoltaïque sera signalé sur les plans du bâtiment destiné à faciliter l'intervention des secours. Le pictogramme dédié au risque photovoltaïque sera apposé de façon visible sans ambiguïté à l'extérieur du bâtiment pour l'accès des secours, sur le plan du bâtiment destiné à faciliter l'intervention des secours, aux accès aux volumes et locaux abritant les équipements techniques relatifs à l'énergie photovoltaïque, sur les câbles DC tous les 5 m. La nature et les emplacements des installations photovoltaïques seront indiqués sur les consignes de protection contre l'incendie.

Aucun organe relatif à l'installation photovoltaïque ne sera situé dans une partie accessible au public (y compris la circulation des câbles).

A l'issue des travaux, il sera fourni :

- Une installation de bon montage établie par l'installateur, visant la bonne fixation et la résistance à l'arrachement des panneaux photovoltaïques sur les éléments de construction supportant les panneaux

- Une attestation relative à la stabilité à froid établie par un organisme de contrôle agréé en charge du contrôle technique des travaux.

Le dossier technique de l'installation photovoltaïque sera présent dans l'établissement, conservé dans le local technique onduleur.

L'installateur attestera que l'installation respecte le guide C15-712-1 ou C15-712-2.

XII- ASCENSEURS, ESCALIERS MECANQUES ET TROTTOIRS ROULANTS

Ascenseurs :

Conformes à AS1 à AS11

- Nombre : 1 (reliant le parking au R+1 au parvis du RDC) accessible au public

- Type : Electrique

- Emplacement locaux machinerie : Machinerie embarquée

- Conditions d'isolement des locaux de machinerie : Sans objet

- Parois et gaine : Les parois de gaines sont en matériaux incombustibles

Les ascenseurs ne sont pas destinés à l'évacuation de personnes en situation de handicap.

Registre technique & carnet d'entretien.

Trottoirs roulants :

Sans objet

XIII- GRANDE CUISINE

Localisation :

Local de préparation de pains.

Puissance totale des appareils de cuisson et de remise en température : 54 kW

Nature du combustible :

Electricité

Volume de stockage :

Sans objet

Conception : **Cuisine ouverte sur des locaux accessibles au public**

- Séparation de la grande cuisine ouverte des locaux accessibles au public par un écran de 0,50 mètre stable au feu ¼ heure ou E 15-S et en matériaux M1 ou A2-s1, d1
- Système d'extraction des fumées 400° C pendant 1 heure
- Conduits jusqu'en toiture CH1h (Ei60) minimum
- Alimentation en câbles CR1
- Commande manuelle extracteur facilement accessible et repérée : dans le local à proximité des fours
- Présence d'une commande d'arrêt d'urgence : à proximité des fours

XIV- SYSTEME D'ALARME

L'établissement sera doté d'un équipement d'alarme de type 4 audible de tous points du bâtiment et déclencheurs manuels situés à toutes les issues de secours. La diffusion d'alarme sonore sera doublée par une diffusion d'alarme visuelle (flash lumineux).

Pas de SSI (établissement de 4^{ème} catégorie).

Alerte par téléphone urbain pour appel aux services de secours.

L'établissement recevant un effectif inférieur à 6 000 personnes le service de sécurité incendie sera assuré par des employés spécialement désignés.

Les déclencheurs manuels sont disposés dans les circulations à proximité des sorties. Ils sont placés à une hauteur maximale de 1,30 mètre au-dessus du niveau du sol et ne sont pas dissimulés par le vantail d'une porte lorsque celui-ci est maintenu ouvert. De plus, ils ne présentent pas une saillie supérieure à 0,10 mètre.

XV- MOYENS DE SECOURS CONTRE L'INCENDIE

L'établissement sera protégé par :

- Des poteaux incendie selon avis de la Commission de Sécurité
 - Des extincteurs à eau pulvérisée de 6 litres à raison d'un pour 200 m², distance à parcourir inférieure à 15 m (conformes à l'article MS39)
 - Des extincteurs CO₂ de 2 kg près des armoires et tableaux électriques
 - Des extincteurs appropriés aux risques dans les locaux concernés
- Etablissement de 4^{ème} catégorie → pas de RIA.

XVI- AUTRES

- Affichage de l'interdiction de fumer dans les locaux à risques importants & les locaux sociaux.
- Affichage des plans d'intervention et consignes conformément à la NF S 60-302.

Je soussigné(e) Bruno MARECCHIA, maître d'ouvrage de l'opération m'engage à respecter les règles générales de construction prises en application du chapitre 1er du titre 1er et du livre 1er du code de la construction et de l'habitation, notamment celles relatives à la solidité (article 45 du décret n° 95-260 du 8 mars 1995)

Fait à Marseille, le 27 Mai 2021

Maître d'Ouvrage

B. MARECCHIA
Responsable Immobilier
LIDL PROVENCE
394, chemin de Favary - 13790 ROUSSET
Tel. : 04 42 51 71 79

Maître d'Œuvre

