

RAPPORT DE CONTRÔLE DU BÂTIMENT

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Désignation du bâtiment	Restaurant de l'Aigle Noir
Adresse	Route de Fribourg 2, 1740 Neyruz FR
Affectations	Bureaux, Restaurants, Bar, etc., Habitations (max 3 logements)
Typologie	Bâtiment à risque faible avec contrôle périodique tous les 10 ans (vert)
N° EGID	1530182
Propriétaire ou régie	Commune de Neyruz
Personnes présentes	Miriam Weber - ECAB Anne-Laure Bersier - SCPI
Date du contrôle	18.09.2023
Remarques	

LISTE DES DEFAUTS

Défaut 1

Localisation	Type de défaut	Délai
Entrée sous-sol coté service social	Défaut Mineur	31.10.2023

Description du défaut 1

Poste incendie au sous-sol: il manque l'autocollant avec la date de contrôle

Images du défaut 1



Défaut 2

Localisation	Type de défaut	Délai
VEH au sous-sol côté service social	Défaut Mineur	31.12.2028

Description du défaut 2

Voie d'évacuation: Tous les locaux doivent être fermés en tout temps. En cas de transformation, les portes devront être EI 30

Images du défaut 2



Défaut 3

Localisation	Type de défaut	Délai
Sous-sol	Défaut Mineur	31.12.2028

Description du défaut 3

Salle Aquila: la porte doit être fermée. Capacité d'accueil actuel max 20 personnes.

Si volonté d'augmenter la capacité de personnes dans ce local à max 50 personnes, la porte devra s'ouvrir dans le sens de fuite.

En cas de transformation, la porte devra être EI30, être équipée d'une serrure anti panique ainsi que d'un ferme-porte.

Images du défaut 3



Défaut 4

Localisation	Type de défaut	Délai
Sous-sol	Défaut Mineur	31.12.2028

Description du défaut 4

Salle répétition ste musique: la porte doit être fermée. Capacité d'accueil actuel max 20 personnes.

Si volonté d'augmenter la capacité de personnes dans ce local à max 50 personnes, la porte devra s'ouvrir dans le sens de fuite.

En cas de transformation, la porte devra être EI30, être équipée d'une serrure anti panique ainsi que d'un ferme-porte.

Images du défaut 4



Défaut 5

Localisation	Type de défaut	Délai
Sous-sol	Défaut Mineur	30.11.2023

Description du défaut 5

WC: les portes doivent rester fermées ou être équipées d'un ferme-porte.
En cas de transformation devront être EI30 + ferme-porte

Images du défaut 5



Défaut 6

Localisation	Type de défaut	Délai
Sous-sol	Défaut Majeur	01.01.2024

Description du défaut 6

BAR: la porte entre ce local et celui de ventilation doit restée fermée en tout temps ou être équipée d'un ferme-porte.
En cas de transformation elle devra être EI30 et équipée d'un ferme-porte.

Images du défaut 6



Défaut 7

Localisation	Type de défaut	Délai
Sous-sol	Défaut Majeur	01.01.2024

Description du défaut 7

Local de ventilation: Ce local doit être compartimenté. Pour ce faire les portes doivent être coupe-feu (EI30) et maintenues fermées (prévoir ferme-porte)

Images du défaut 7



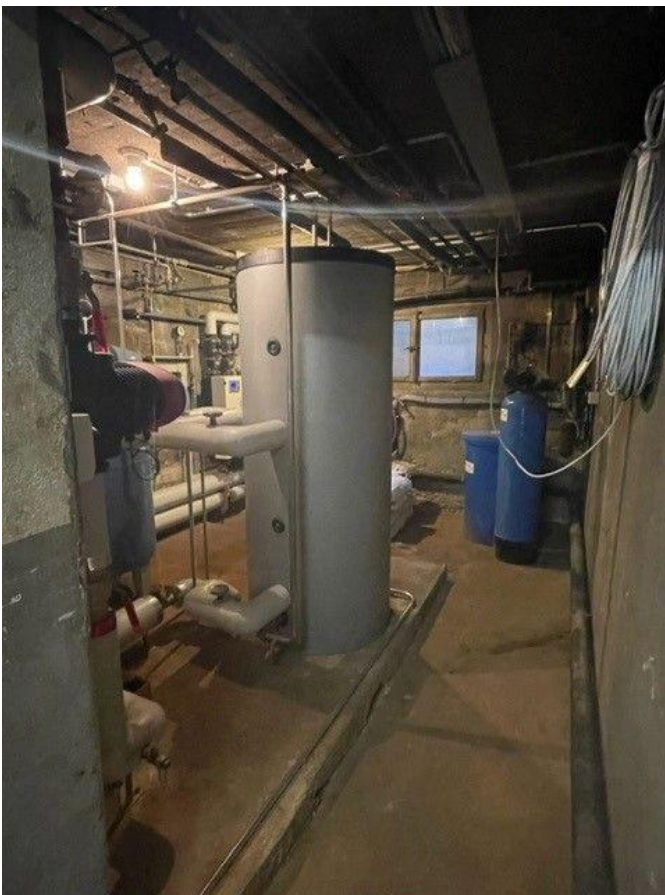
Défaut 8

Localisation	Type de défaut	Délai
Sous-sol	Défaut Majeur	01.01.2024

Description du défaut 8

Local chauffage: Ce local doit être compartimenté. Pour ce faire les portes doivent être coupe-feu (EI30) et maintenues fermées (prévoir ferme-porte)

Images du défaut 8



Défaut 9

Localisation	Type de défaut	Délai
Sous-sol	Défaut Majeur	31.10.2023

Description du défaut 9

Cuisine militaire: Vérifier si un éventuel raccord électricité et/ou gaz à bien été supprimer

Images du défaut 9



Défaut 10

Localisation	Type de défaut	Délai
Rez de chaussée	Défaut Majeur	30.11.2023

Description du défaut 10

Porte principale "Est": ne s'ouvre pas dans le sens de fuite. Peut être admis dans un bâtiment protégé existant. Toutefois, elle doit être munie d'une poignée anti-panique

Images du défaut 10



Défaut 11

Localisation	Type de défaut	Délai
Rez de chaussée	Défaut Mineur	31.12.2028

Description du défaut 11

Salle à manger n°2: Capacité maximum 20 personnes.

Si volonté d'augmenter la capacité d'accueil, la porte devra s'ouvrir dans le sens de fuite.

Images du défaut 11



Défaut 12

Localisation	Type de défaut	Délai
Rez de chaussée	Défaut Majeur	01.01.2024

Description du défaut 12

Cuisine: Actuellement la hotte n'est pas équipée d'un système d'extinction et la cuisine n'est pas compartimentée par rapport aux locaux voisins (restaurant + VEV).

>Ce local doit être compartimenté. La porte donnant sur la VEV ainsi que le passe-plat, devraient rester fermés avec une porte EI 30. Si celle-ci doit être maintenue ouverte pour l'exploitation, la porte devra être équipée d'un dispositif de fermeture automatique en cas d'incendie. (fermeture asservie par des détecteurs individuels)

>Prévoir des fermetures EI 30 équipées d'un système de fermeture automatique des portes ou équiper la hotte d'un système d'extinction.

DPI 24-15 art 4.4

1) Les cuisines professionnelles doivent être séparées des compartiments coupe-feu attenants et présenter la même résistance au feu que le compartimentage coupe-feu correspondant à l'affectation, mais EI 30 au minimum. Les affectations relatives à la cuisine professionnelle (p.ex. restaurant, étalages, comptoir) peuvent être comprises dans le même compartiment coupe-feu).

2) Les cuisines professionnelles donnant sur des salles de restaurant attenantes ainsi que les zones d'appareils de cuisson et de grils placés près du buffet doivent être équipées de tabliers de protection en matériaux RF1 fixés au plafond ou de hottes avec des dispositifs d'extinction. Les tabliers doivent mesurer au moins 0,5 m de hauteur et la distance depuis le sol jusqu'à leur arête inférieure ne doit pas excéder 2 m.

Images du défaut 12



Défaut 13

Localisation	Type de défaut	Délai
Rez de chaussée - Café	Défaut Majeur	31.10.2023

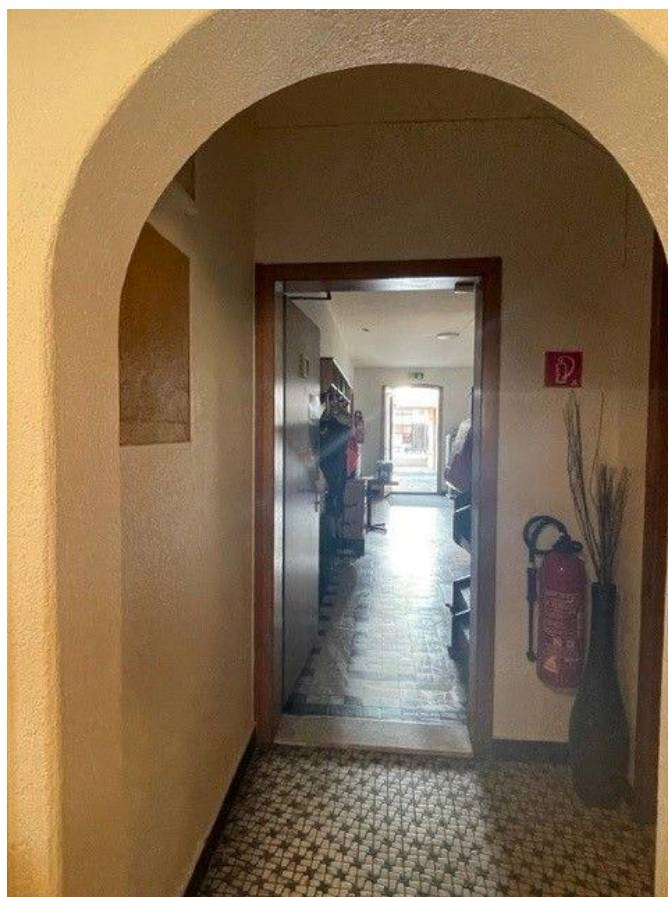
Description du défaut 13

Sortie de secours "Ouest": porte fenêtre donnant sur la terrasse. Largeur 90cm > Actuellement la capacité max de la partie café et salle à manger est de 20 personnes.

Afin de répondre à la capacité actuelle, il faut ajouter une signalisation (balisage) avec éclairage de sécurité (idem pictogramme existant) indiquant le sens de fuite vers la porte principale "Est" au dessus de l'embrasure de la partie Café

Ajouter un bouton tournant sur la porte donnant dans la VEV.

Images du défaut 13



Défaut 14

Localisation	Type de défaut	Délai
Rez de chaussée - grande salle	Défaut Majeur	31.10.2023

Description du défaut 14

Grande Salle: Les portes battantes donnant sur la VE ne doivent jamais être fermées à clé ou être équipées d'une serrure anti-panique. Eventuellement obturer la serrure.

Images du défaut 14



Défaut 15

Localisation	Type de défaut	Délai
Service social	Défaut Mineur	31.10.2023

Description du défaut 15

Ancien service social: Le banc en bois dans la VE n'est pas admis. A supprimer

Images du défaut 15



Défaut 16

Localisation	Type de défaut	Délai
Etage	Défaut Majeur	01.01.2024

Description du défaut 16

L'appartement doit être compartimenté donc séparé de la voie d'évacuation (couloir rez du restaurant) par une porte coupe-feu. Eventuellement obturation de l'arcade donnant sur l'escalier menant à l'appartement.

Images du défaut 16



Défaut 17

Localisation	Type de défaut	Délai
Restaurant - Café - Appartement - Service social	Défaut Mineur	01.01.2025

Description du défaut 17

Plan d'évacuation: Eventuellement refaire un concept, plan d'évacuation

Défaut 18

Localisation	Type de défaut	Délai
Grande salle	Défaut Majeur	11.10.2023

Description du défaut 18

Grande salle : Eclairage de sécurité au dessus des portes battantes n'indique pas le bon sens de fuite. Faire pivoter la signalisation de 180°

Sortie de secours: 2x1.80m =Capacité max 300 personnes si la salle est complète, si non 50 personnes par salle.

Images du défaut 18



RAPPEL

Prévention des incendies et protection incendie organisationnelle :

Nous profitons de ce rapport pour vous rappeler un extrait de la norme et de la directive de protection incendie :

- Les bâtiments et les autres ouvrages existants seront rendus conformes aux prescriptions de protection incendie en cas de transformation, d'agrandissement ou de changement d'affectation importants de la construction ou de l'exploitation, ou lorsque le danger est particulièrement important pour les personnes.
- Les propriétaires et les exploitants de bâtiments et d'autres ouvrages veillent à garantir la sécurité des personnes et des biens. Entre autres, ils maintiennent les voies d'évacuation et de sauvetage dégagées en permanence, contrôlent le fonctionnement des installations de détection d'incendie, des dispositifs de lutte contre le feu et des asservissements incendie, forment le personnel et édictent des directives concernant le dispositif destiné à alerter les sapeurs-pompiers et le comportement en cas d'incendie.
- Les propriétaires et les exploitants des bâtiments et des autres ouvrages doivent entretenir les équipements de protection et de défense incendie ainsi que les installations techniques, conformément aux prescriptions, et garantir leur fonctionnement en tout temps.