

ARRETE MUNICIPAL n° 24 / 2026

Objet : Portant prescriptions de sécurité contre l'incendie - Établissement recevant du public – Le Ferme de Maupoirier

Le Maire de la commune de Jublains,

VU le Code général des collectivités territoriales ;

VU le Code de la construction et de l'habitation, notamment ses articles R.143-1 à R.143-47 et R.143-42 ;

VU le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (arrêté du 25 juin 1980 modifié et arrêté du 22 juin 1990 modifié) ;

VU le procès-verbal de visite de la commission de sécurité de l'arrondissement de Mayenne en date du 10 avril 2026 relatif au site « LA FERME DE MAUPOIRIER », situé lieu-dit « La ferme de Maupoirier », à Jublains ;

CONSIDÉRANT que cet établissement est classé ERP du 2^e groupe – type « GÎTE » – 5^e catégorie ;

CONSIDÉRANT que la commission de sécurité a émis un avis favorable à la poursuite de l'exploitation, assorti de prescriptions techniques destinées à renforcer la sécurité incendie ;

CONSIDÉRANT qu'il appartient à l'autorité municipale de prescrire les mesures nécessaires à la sécurité du public ;

ARRÊTE

Article 1 – Objet

Le présent arrêté fixe les prescriptions de sécurité incendie applicables à l'établissement dénommé « **LA FERME DE MAUPOIRIER** », exploité sur le territoire de la commune de Jublains.

Article 2 – Prescriptions à réaliser et délais d'exécution

L'exploitant est tenu de mettre en œuvre les mesures suivantes :

- 1 - Respecter la périodicité de contrôle des installations techniques de l'établissement (article GE 6).
- 2 - Tenir à jour le registre de sécurité (article R 143-44).
- 3 - S'assurer de la bonne fermeture des blocs-portes des chambres équipées d'un ferme-porte (article PO 4).
- 4 - Remettre en service le téléphone de l'établissement (article PE 27).
- 5 - Veiller à afficher les consignes incendie dans chaque chambre (article PE 33).
- 6 - Mettre à jour le plan d'intervention en y incluant l'emplacement des coupures gaz (article PE 27).
- 7 - Doter la chambre PMR d'un flash lumineux (articles PE 27, PE 32, PO 3 et GN 8).
- 8 - S'assurer de la bonne audibilité du signal d'alarme dans tous les locaux de l'établissement (articles PE 27, R 143-4 et IT 248).
- 9 - Interdire toute temporisation sur le déclenchement de l'alarme (article PE 32).

- 10 - Faire vérifier par un technicien compétent le système de sécurité incendie dont la dernière vérification date de 2021 (articles PE 4 et PO 1).
- 11 - Afficher, de façon apparente, près de l'entrée principale de l'établissement, l'avis relatif au contrôle de la sécurité (article GE 5).

Article 3 – Prescriptions permanentes

L'exploitant devra maintenir en permanence :

1. Maintenir les dispositions mises en œuvre pour l'évacuation des personnes en situation de handicap (article R 143-4).
2. Faire vérifier les installations techniques par des techniciens qualifiés ou organismes de contrôle agréés suivant les périodicités énoncées ci-dessous :
 - **Désenfumage**: Tous les deux ans (article PO 1).
 - **Chauffage**: Tous les deux ans (article PO 1).
 - **Installations de gaz** : Tous les deux ans (article PO 1).
 - **Installations électriques** : Tous les ans (article PE 4).
 - **Eclairage de sécurité** : Le fonctionnement doit être vérifié chaque jour lorsque l'établissement est ouvert au public et l'ensemble de l'installation doit faire l'objet d'un entretien régulier et périodique (article PE 4).
 - **S.S.I. - CAT. A** (articles PE 4 et PO 1) : Souscrire un contrat annuel d'entretien des systèmes de détection automatique.
 - **Installations des appareils de cuisson et de remise en température** (article PE 4)
 - 1°) - Entretien :
 - > Les appareils de cuisson et de remise en température doivent être entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement.
 - > Une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.
 - > Pendant la période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois par an.
 - > Les dispositifs de récupération de chaleur disposés dans le circuit d'extraction doivent faire l'objet du même entretien.
 - > Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire et en tout cas au minimum une fois par semaine.
 - 2°) - Vérifications techniques :

Les installations d'appareils de cuisson ou de remise en température doivent être vérifiées soit par des organismes agréés par le ministère de l'intérieur soit par des techniciens compétents.

Ces vérifications sont faites une fois par an et ont pour objet de s'assurer :

 - de l'état de l'entretien et de maintenance des installations et appareils.
 - des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température.
 - des 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.
- **Moyens de secours** (extincteurs-alarme) : Tous les ans (article PE 4).

Article 4 – Contrôle

L'exploitant devra être en mesure de présenter tout justificatif de réalisation des prescriptions à la mairie et aux services de contrôle compétents. Une visite de contrôle pourra être réalisée à l'issue des délais fixés.

Article 5 – Notification

Le présent arrêté sera notifié à l'exploitant :

- Soit par voie administrative,
- Soit par lettre recommandée avec accusé de réception,

Conformément à l'article R.143-42 du Code de la construction et de l'habitation.

Article 6 – Publicité et transmission

Le présent arrêté sera :

- Transmis à Monsieur la Préfète de la Mayenne pour contrôle de légalité
- Conservé au registre des arrêtés municipaux.

Article 7 – Exécution

Le Maire et les services compétents sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Jublains, le 22 avril 2026

Le Maire, Alain RONDEAU

