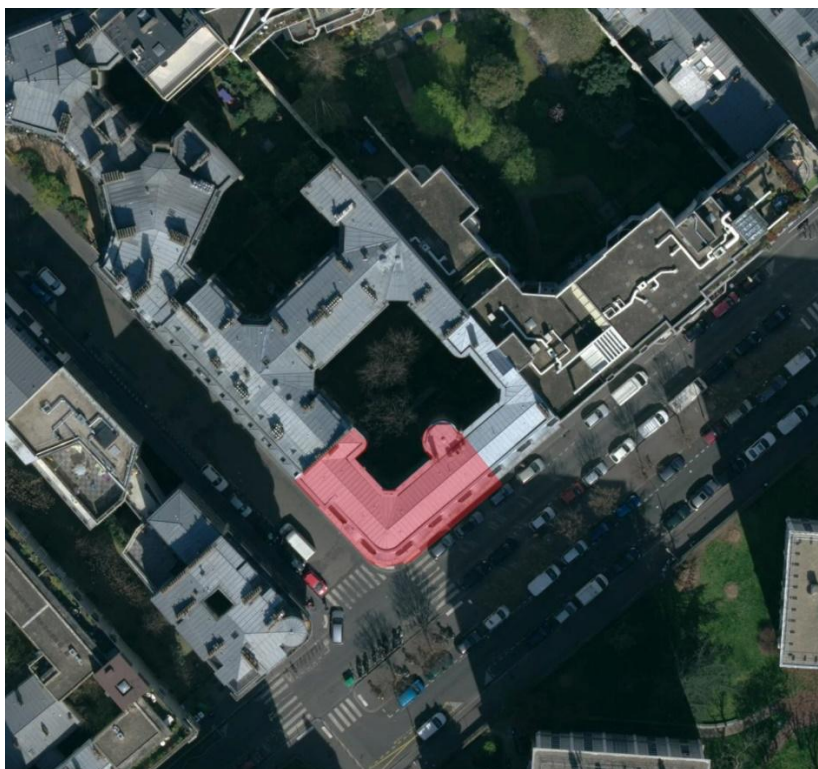




RESTRUCTURATION D'UNE CUISINE
+ ESPACES ASSOCIES
FOYER ARENBERG – 97, RUE DE MEAUX
PARIS 19è

E.01_NOTICE DE SECURITE

PRO/DCE

04.25

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
CONTEXTE – PRESENTATION DE L'IMMEUBLE	3
DONNEES GENERALES.....	3
RAPPEL HISTORIQUE & CARACTERISTIQUES	3
PROGRAMME DE L'OPERATION, DESCRIPTION DES LOCAUX & DESCRIPTION DU PROJET ARCHITECTURAL	4
PROGRAMME DE L'OPERATION	4
MODE CONSTRUCTIF PRESUME & FACADES	5
FACADE SUR COUR, MENUISERIES EXTERIEURES & COUR.....	5
PARTIES COMMUNES, ACCES A LA SALLE & ESPACES COMMUNS	6
CUISINE COLLECTIVE & SALLE A MANGER	7
LA GESTION DES DECHETS – LE FOND DE SALLE	10
LE VESTIBULE	10
LES ESPACES DU PERSONNEL ET DE STOCKAGE.....	11
DISPOSITIONS DE SECURITE INCENDIE	14
CADRE REGLEMENTAIRE DE SECURITE INCENDIE.....	14
DISPOSITIONS EXISTANTES	14
MESURES DE SECURITE A REALISER.....	15
PRINCIPES RETENUS EN MATIERE DE SECURITE INCENDIE	15

CONTEXTE – PRESENTATION DE L'IMMEUBLE

DONNEES GENERALES

L'immeuble est situé 97, rue de Meaux et 9, passage de Melun dans le 19^e arrondissement de Paris.

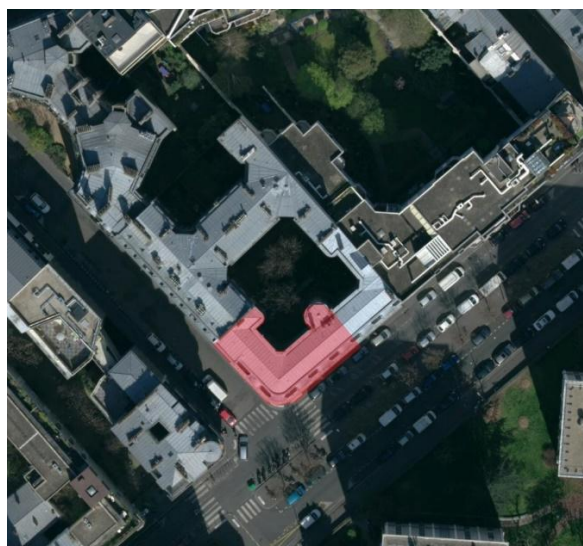
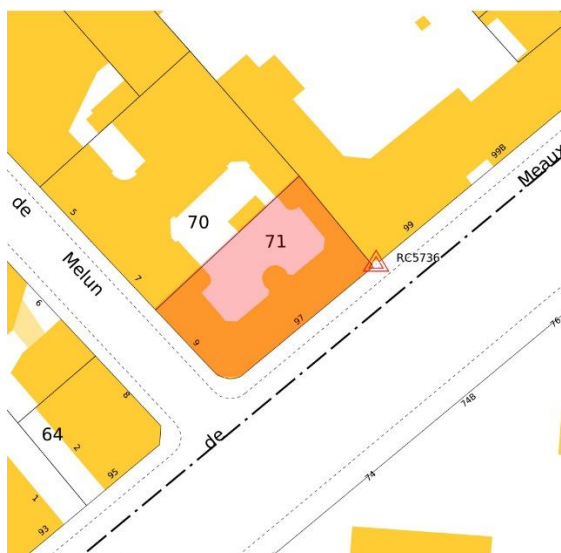
Il comprend un foyer pour étudiants et jeunes actifs (FEJA) de 100 chambres, avec les espaces communs associés. Ce foyer est géré par la Société Philanthropique, qui en est propriétaire.

Ses références cadastrales sont les suivantes :

- N° de parcelle : 000 AV 71
- Superficie : 534 m²

L'immeuble est situé en zone urbaine générale (UG) au PLU de la Ville de Paris.

Il constitue un ensemble avec l'immeuble mitoyen des 5 et 7, passage de Melun, qui abrite des logements sociaux également gérés par la Société Philanthropique. Les 2 immeubles communiquent entre eux, par une porte située dans la cour, percée dans le mur séparatif entre les deux parcelles.



Extrait de plan cadastral / photo aérienne

RAPPEL HISTORIQUE & CARACTERISTIQUES

L'ensemble a été construit au début du XX^e siècle, avant 1920. Il est édifié en R+4 + combles sur un niveau de sous-sol.

Il appartient à la 1^{ère} génération des HBM selon la classification établie par l'APUR (Atelier Parisien d'Urbanisme), cette génération étant appelée celle des « prototypes HBM », qui ont été des ensembles expérimentaux pour la construction massive des ensembles HBM de l'entre-deux guerres.

Cette première génération de HBM se caractérise notamment par des formes d'ilot fermé, aligné sur l'espace public, et conçues selon la logique hygiéniste du début du XX^e siècle, qui privilégie notamment l'ensoleillement des logements et leur correcte ventilation.

L'ensemble a été réhabilité en 1987.

Le foyer comprend aujourd'hui :

- Du R+1 au R+5 :
 - o 5 niveaux d'hébergement à raison de 20 chambres par niveau avec salles de bains et sanitaires partagés à 2 ou 3 chambres, soit un total de 100 chambres.
- Au RDC :
 - o Des locaux communs :
 - Salon de thé,
 - Salle TV,
 - Salle d'étude,
 - Salle de réunion,
 - Bureau
 - o Des locaux administratifs et de maintenance :
 - 3 bureaux administratifs + cuisine dans l'emprise de l'ancien logement de fonction,
 - 1 bureau intendant,
 - 1 bureau technicien de maintenance,
- Au sous-sol (semi enterré par rapport au rez-de-jardin) :
 - o Cuisine collective, salle à manger et de détente,
 - o Espace casiers étudiants,
 - o Local poubelles,
 - o Laverie,
 - o Buanderie,
 - o Local de stockage,
 - o Sous-station chauffage (CPCU)
 - o Local élec Enedis

Une cour intérieure, dotée d'un aménagement paysager, est implantée à demi-niveau entre le RDC et le sous-sol. Cette cour offre notamment un espace de détente aménagé en terrasse, avec tables et chaises.

PROGRAMME DE L'OPERATION, DESCRIPTION DES LOCAUX & DESCRIPTION DU PROJET ARCHITECTURAL

Ce chapitre décrit les dispositions existantes de l'emprise du projet, zone par zone. Pour chaque zone concernée, [nous faisons apparaître en bleu les principes du projet architectural et les modifications apportées.](#)

PROGRAMME DE L'OPERATION

L'opération porte exclusivement sur le sous-sol du foyer.

Elle consiste en une restructuration des espaces dédiés aux étudiants (cuisine et espaces associés), et des espaces annexes du sous-sol : locaux du personnel, stockage, etc.

MODE CONSTRUCTIF PRESUME & FACADES

Compte tenu de son époque de construction, l'immeuble a vraisemblablement été édifié selon un mode constructif d'ossature poteaux-poutres en béton, avec remplissages en brique. Les façades étant en brique apparente, il est probable que l'immeuble comprenne 2 épaisseurs de brique : une brique de remplissage entre les éléments porteurs béton (en brique « ordinaire » ou de faible qualité, mêlée à des matériaux de remplissage divers), et une brique de parement côté extérieur, en finition, les deux étant liées par un mortier de liaisonnement.

Les planchers sont vraisemblablement constitués de poutrelles béton et hourdis plâtre ou terre cuite, avec une dalle de béton mince en finition.

L'ensemble est doté d'une qualité patrimoniale certaine. Ses façades en brique beige lui donnent une grande élégance et une grande simplicité.

Au sous-sol de l'immeuble, la composition en poutrelles – hourdis du plancher haut est apparente. Elle traduit l'époque de construction, et qualifie l'espace autant par le rythme des hourdis que par la matérialité qui s'en dégage. Ce sous-sol est ainsi dotée d'une belle hauteur sous plancher (2,97m sous poutrelles), qui rend ses proportions très agréables au regard de sa surface.



Le plafond de la salle, rythmé par les poutrelles.

FACADE SUR COUR, MENUISERIES EXTERIEURES & COUR

Les façades sur cour bénéficient du même traitement que les façades sur rue, en brique beige. Il y a donc un traitement unitaire des façades sur l'ensemble.

Les menuiseries extérieures sont en PVC à double vitrage, respectant la composition d'origine avec de faux petits-bois qui décomposent les ensembles.



Façades sur cour : un traitement tout aussi qualitatif que côté rue, des menuiseries qui respectent le dessin d'origine.

Ces façades présentent une réelle qualité architecturale, qui participe fortement de la qualité générale du bâtiment et de la cour, avec l'aménagement paysager qui y a été mis en œuvre. L'ensemble, bien que vieillissant (salissures, pollution, etc.), est en bon état général.

PARTIES COMMUNES, ACCES A LA SALLE & ESPACES COMMUNS

Le sous-sol du foyer est accessible via l'escalier principal, implanté en partie centrale du bâtiment dans une forme de tourelle en façade sur cour, et dans l'axe du hall d'entrée.

Dans la volée descendante depuis le rez-de-chaussée, une porte donne accès à la cour. En bas, un vestibule donne accès :

- Sur la droite, aux espaces dédiés aux étudiants :
 - Salle à manger
 - Cuisine
 - Salle des casiers
 - Local déchets.
- En face, à la laverie collective (hors programme)
- A gauche, aux locaux techniques, locaux du personnel et espaces de stockage :
 - Sous-station CPCU
 - Buanderie
 - Local du personnel (kitchenette)
 - Espaces de stockage
 - Dégagement (donnant sur la cour), qui distribue par un escalier « privatif » une chambre de passage située à RDC)
 - Atelier.



La distribution de ces différents locaux est plutôt simple et intuitive dans les usages, et n'a pas vocation à être modifiée. On rappellera simplement ici qu'un accès direct entre les espaces étudiants et la cour devra être créé, afin d'éviter aux usagers de repasser par le vestibule et l'escalier pour aller manger dans la cour par exemple.

CUISINE COLLECTIVE & SALLE A MANGER

A partir de l'entrée depuis le vestibule, la salle se développe en L, avec :

- Un espace « salon » à l'entrée, comprenant une grande table plutôt basse, des fauteuils autour.
- Un espace de salle à manger, comprenant 3 tables de 6 à 7 places
- Un espace cuisine, comprenant :
 - o Une table haute centrale de 8 places environ,
 - o Un plan de travail côté rue (passage de Melun) avec linéaire de 4 tables de cuisson à induction + fours, un espace micro-ondes, et un espace bouilloires,
 - o Un plan de travail côté cour, comprenant 3 éviers
 - o Un socle maçonné dans le creux du L, avec 2 cuisinières électriques plaques de cuisson + fours.
- Une salle à casiers, en fond de salle côté rue, comprenant une centaine de casiers
- Un sas vers le local poubelles côté cour, puis le local poubelles, surélevé de 4 grandes marches par rapport à la salle et au sas. Le local poubelles ouvre sur la cour pour la sortie des conteneurs.

L'ensemble est éclairé naturellement par :

- Des soupiraux en hauteur côté rue,
- Des fenêtres sur la cour qui présentent des proportions généreuses

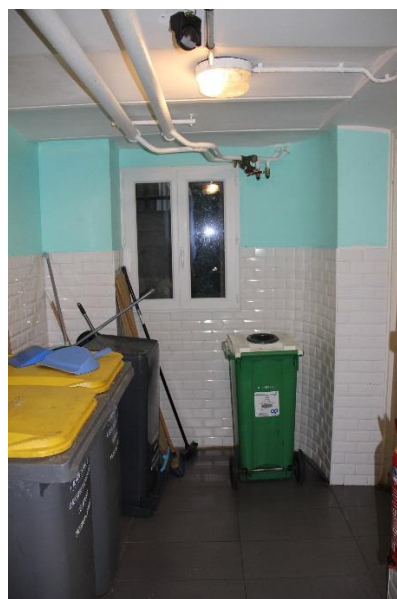
La salle présente une belle hauteur sous plafond (2,97m sous poutrelles) et globalement des proportions agréables.



Vues d'ensemble de la salle



Les linéaires d'éviers d'un côté et de plaques de cuisson de l'autre



Local poubelles existant : accessibilité difficile et gestion complexe

En premier lieu, le projet s'attache à organiser des espaces de cuisine et de salle à manger conformes aux objectifs du programme de la maîtrise d'ouvrage :

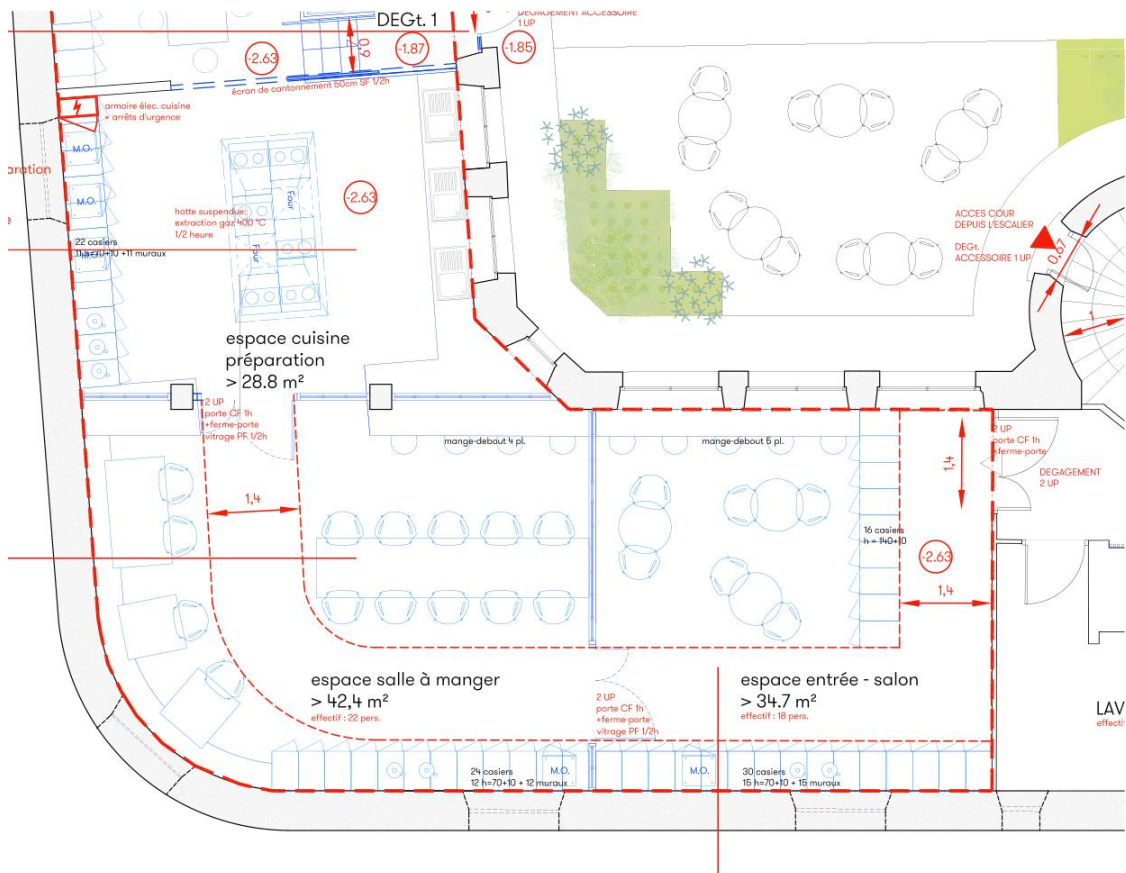
- Des espaces de moins de 50 m² chacun,
- Des espaces aux usages spécifiques,
- Des espaces mieux organisés et aménagés en fonction des qualités en présence.

La salle existante en L est ainsi décomposée en 3 sous-espaces :

- L'espace cuisine, où les repas seront préparés.
- L'espace salle à manger occupe la partie « centrale » du L
- Un espace « entrée – salon » est prévu aménagé dans la première partie de la salle, depuis l'accès par le vestibule.

Tout cet ensemble, bien que séparé en 3 sous-espaces, est prévu traité de façon unitaire, avec :

- Un sol souple, biosourcé ou issu du recyclage,
- Des murs peints en blanc,
- Le mobilier rapporté (casiers, banquettes, etc.) est prévu en contreplaqué verni M1,
- Des luminaires simples, tubulaires, d'un seul et même modèle avec des longueurs différentes, viendront éclairer l'ensemble soit par suspension au plafond, soit posés en applique.



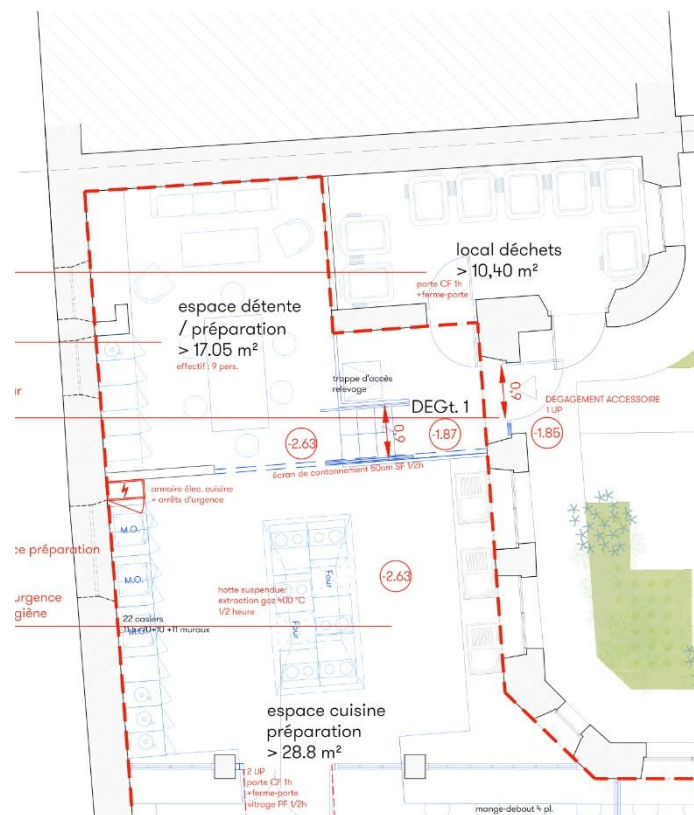
LA GESTION DES DECHETS – LE FOND DE SALLE

Le fond de salle est prévu réorganisé de la façon suivante :

- L'actuel local déchets restera à sa place. Il sera cloisonné et isolé des autres espaces par une double-porte, avec la même capacité de conteneurs qu'aujourd'hui.
- Le dégagement actuel avec les emmarchements est prévu restructuré : il comprendra un plancher surélevé au niveau du local déchets et de la cour, tandis que l'allège de la fenêtre qui s'y trouve sera cassée pour créer une porte de liaison directe entre l'espace cuisine et la terrasse aménagée dans la cour. La cloison qui sépare ce dégagement de la cuisine actuelle sera démolie pour ouvrir l'espace entre la cuisine et cette liaison extérieure, un nouvel emmarchement, plus confortable qu'aujourd'hui, assurant la liaison.
- L'actuelle salle des casiers s'ouvrira également sur la cuisine par la démolition partielle de la cloison séparative existante. Elle deviendra un espace de détente et de préparation, avec canapés, fauteuils, et un plan de travail central (découpe, etc.).

La cuisine sera donc ouverte sur cette zone, afin d'affirmer le lien avec la cour, et de lui enlever son statut de zone plus technique. Cette ouverture est permise par la réglementation, dès lors qu'un écran de cantonnement garantisse au plafond la séparation des espaces et la non-propagation des fumées.

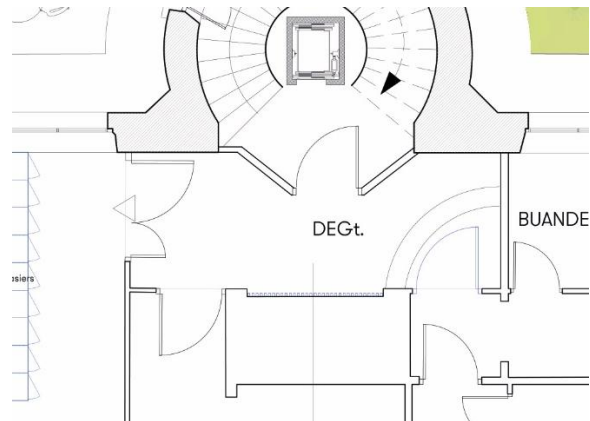
Le traitement de cette zone sera globalement analogue à celui des espaces décrits précédemment, pour garantir la cohérence d'ensemble.



LE VESTIBULE

Le vestibule n'a pas vocation à être radicalement transformé. Le projet se limite donc à ce stade à reprendre les murs, et à disposer dans la niche de fond, face à la porte de l'escalier,

un panneau de contreplaqué qui peut servir d'affichage, voire d'exposition de travaux d'étudiants.



LES ESPACES DU PERSONNEL ET DE STOCKAGE

Aujourd'hui, cette aile du sous-sol n'a pas véritablement de statut défini à ce jour. Outre les locaux techniques qui s'y trouvent (sous-station CPCU notamment), elle a été occupée au fil du temps, et fait office aujourd'hui d'espace de stockage, de buanderie, de local du personnel, etc.

Ces espaces sont encombrés, et ne présentent pas les isolements requis pour leur occupation, si l'on considère dans le projet que cette occupation a vocation à devenir définitive et à donner à ces locaux un statut et un usage précis.





Une zone en manque de statut et très encombrée avec le temps.

Dans un premier temps, nous avons eu à cœur de répondre aux conditions de sécurité requises :

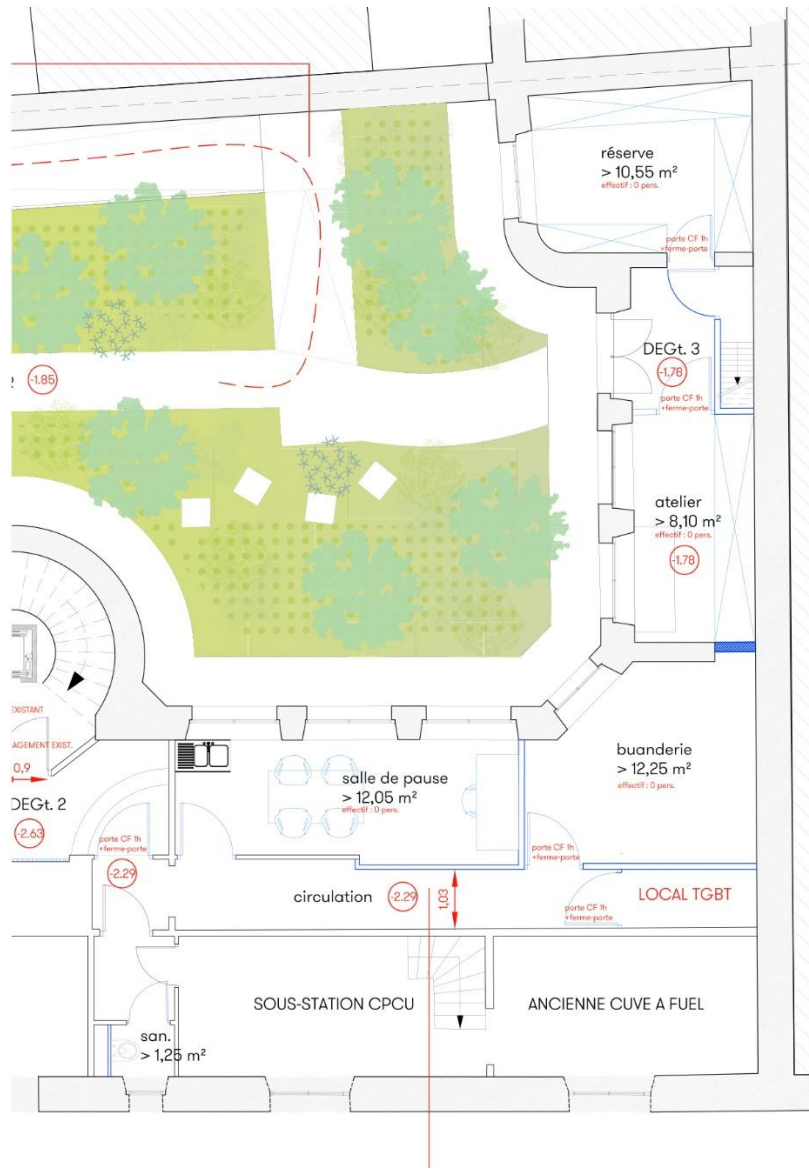
- En cloisonnant l'ensemble pour distinguer les fonctions : buanderie, salle du personnel, etc.
- En créant un local TGBT autonome, isolé du reste, et rassemblant les différents tableaux aménagés ici et là dans le temps sur l'ensemble du sous-sol.

La clarification des usages souhaitée impose en effet que « la porte de gauche », dans le vestibule, soit réservée au personnel.

Dans ce cadre, le projet prévoit de réorganiser cette zone, avec :

- Une salle de pause pour le personnel,
- Une buanderie, déplacée dans la pièce à l'angle du bâtiment,
- Un local TGBT,
- Un atelier, en lien avec la cour via le sas créé,
- Une réserve pour l'atelier dans la pièce située au fond du bâtiment, côté mitoyen, à l'opposé du sas.

Dans ce dégagement, il est prévu de créer un sas thermique, qui permettra d'améliorer le confort thermique du foyer, et fera office d'articulation entre l'atelier, sa réserve, et l'escalier d'accès à la chambre de passage qui se trouve ainsi autonome.



DISPOSITIONS DE SECURITE INCENDIE

CADRE REGLEMENTAIRE DE SECURITE INCENDIE

Le cadre réglementaire applicable relève des dispositions des établissements de type N de 5^è catégorie. Il s'agit du classement actuel de l'établissement, la maîtrise d'ouvrage ayant souligné que ce classement devait perdurer après travaux.

Les espaces communs du RDC sont quant à eux classés en type L, également de 5^è catégorie, mais ils ne sont pas concernés par la présente opération.

On notera que pour la partie hébergement, l'immeuble est classé en 3^è famille au titre de la réglementation des immeubles d'habitation collectifs.

DISPOSITIONS EXISTANTES

Les principales dispositions existantes sont les suivantes :

- Effectif :
 - Le calcul de l'effectif s'effectue 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 2m² ;*
 - *à défaut de cette déclaration, à raison d'une personne par m².**La déclaration doit préciser la capacité d'accueil maximale par niveau.*
 - La déclaration d'effectif de l'établissement de 1998 mentionne un effectif déclaré de 102 personnes.
 - Les surfaces en présence font état de l'effectif suivant :
 - Espace détente – préparation : 17,05 m² > 9 personnes
 - Espace salle à manger : 42,4 m² > 22 personnes
 - Espace entrée – salon : 34,7 m² > 18 personnes
 - Espace cuisine : non comptabilisé (aucune place assise, et l'effectif présent dans la cuisine l'est également en salle à manger, salon ou espace détente)
 - Soit un total de 49 personnes

- Dégagements (art. C038) :

La salle doit comprendre (si effectif < 100 personnes) :

- Soit 2 dégagements de 1 UP
- Soit 1 dégagement de 2UP + 1 dégagement accessoire

Aujourd'hui, la salle comprend :

- 1 dégagement de 2 UP (porte d'entrée, donnant sur le vestibule et l'escalier), mais l'escalier reliant la salle au RDC ne présente qu'une seule UP en largeur (0,96m)
- 1 dégagement accessoire de 1 UP (évacuation vers la cour via le local poubelles).

Les dispositions sont conformes.

On notera par ailleurs qu'en première lecture (art. C039), les locaux ne répondent pas à priori aux conditions de locaux en sous-sol :

- La sous-face du plancher haut est à plus de 1m du niveau de la cour (2,20m environ)
- Le plancher bas est à moins de 1m du niveau de la cour (0,77 m environ)

Le projet prévoyant la création d'une liaison directe entre la salle et la cour, ce qui va pleinement dans le sens de l'amélioration des conditions de sécurité incendie.

MESURES DE SECURITE A REALISER

Le projet a fait l'objet d'un entretien avec les architectes de sécurité au quai de Gesvres le mardi 18 février.

Cet entretien a permis de clarifier :

- Le statut de l'établissement, tel que présenté au titre du cadre réglementaire,
- Le calcul de l'effectif, tel que présenté ci-avant,
- Les dispositions prises dans le cadre du projet, telles que décrites ci-après.

PRINCIPES RETENUS EN MATIERE DE SECURITE INCENDIE

- Effectifs (N1) :

A ce jour, les effectifs retenus pour le type N sont les suivants, par application de la réglementation :

- o Espace détente : 17,05 m², soit 9 personnes
- o Espace cuisine : non comptabilisé
- o Espace salle à manger : 42,4 m², soit 22 personnes
- o Espace entrée – salon : 34,7 m², soit 18 personnes

Soit un effectif total de 49 personnes

- Dégagements (N6 – N7) :

Le projet comprend :

- o 1 dégagement de 2 UP (porte d'entrée, donnant sur le vestibule et l'escalier), mais l'escalier reliant la salle au RDC ne présente qu'une seule UP en largeur (0,96m)
- o 1 dégagement accessoire de 1 UP par la liaison créée entre la cuisine et la cour

Les dégagements sont conformes pour un effectif < 100 personnes. A noter que les liaisons entre les espaces de cuisine et de salle à manger se font par des portes de 2UP.

- Tenue au feu des structures (N3 à N5) :

- o Les parois maçonnées existantes sont réputées répondre aux conditions requises par la réglementation (CF 1h)
- o Le plancher haut des locaux est prévu :
 - revêtu de dalles CF 1h et acoustiques en fibre de bois, garantissant l'isolement requis, dans la salle à manger, l'espace entrée – salon, et l'espace détente – préparation,
 - revêtu d'un flocage dans l'espace cuisine, avec dalles de faux-plafond hygiène

- Cloisonnements (N3 à N5) :
 - Les cloisonnements sont prévus en carreaux de plâtre de 100mm, recouverts d'enduit et de peinture, garantissant un degré CF de 1h, pour les locaux à risque moyen :
 - Cuisine,
 - Local TGBT
 - Locaux de stockage
 - Buanderie
 - Local déchets
 - Les parois vitrées des cloisonnements sont prévues PF 1/2h, conformément à la réglementation. Les portes de communication entre les espaces sont des portes CF avec ferme-portes (voir plan 05 E)
 - S'agissant d'une grande cuisine au sens de la réglementation (puissance des appareils > 20 kW), l'espace cuisine du projet est isolé :
 - De l'espace salle à manger par ensemble comprenant :
 - Cloison basse CF1h (carreaux de plâtre)
 - Ensemble menuisé PF 1/2h,
 - Porte vitrée CF 1/2h avec ferme-porte
 - De l'espace détente – préparation et du dégagement vers la cour par la mise en œuvre d'un écran de cantonnement stable au feu 1/4h au droit de la séparation entre la cuisine et ces espaces. Cet écran sera jointif du plancher haut de la cuisine sur toute sa longueur.
- Mobiliers :
 - Les éléments mobiliers neufs seront choisis de catégorie M1.
 - Les éléments mobiliers existants et conservés seront traités en vernis garantissant un classement M1
- Appareils de cuisson (N14 – N15) :
 - Les appareils de cuisson seront dotés de la marque NF
- Ventilation – désenfumage (N9) :
 - L'amenée d'air sera naturelle
 - L'extraction se fera par la hotte implantée à l'aplomb de l'ilot central de cuisson. Cette hotte sera de type professionnel, en matériaux M0 ou A2-s1, d0. Elle pourra fonctionner, conformément à la réglementation, pendant 1/2h avec des gaz à 400°C. Elle sera alimentée par des câbles de type CR1.
 - Les liaisons entre la hotte et le conduit seront en matériaux classés M0.
- Electricité (N13) :
 - Le projet prévoit la création d'un local TGBT regroupant dans des installations neuves l'ensemble des différents tableaux existants mis en œuvre pour les installations électriques du sous-sol au fil du temps. Les installations électriques du sous-sol seront ainsi entièrement refaites à neuf, et regroupées dans un local dédié et conforme (parois CF 1H, porte CF avec ferme-porte).
 - Pour la grande cuisine, un tableau dédié est prévu installé dans l'espace de la cuisine, avec les dispositions d'arrêt d'urgence réglementaires. Les circuits

de la hotte et de l'éclairage de la cuisine seront indépendants de l'arrêt d'urgence.

- Appareils de cuisson et de remise en température (N14) :
 - Les équipements de cuisson seront exclusivement électriques :
 - Plaques à induction
 - Fours domestiques électriques
- Petits appareils portables (N15)
 - Les petits appareils portables présents dans les différents espaces seront d'une puissance < 3,5 kW conformément aux prescriptions de l'art. N15 : four micro-ondes, bouilloires électriques.
- Moyens de secours et consignes (N16) :
 - Des extincteurs seront prévus mis en place dans les espaces concernés par l'opération. Dans l'espace cuisine, un extincteur approprié aux risques.
- Alarme (N18) :
 - Les espaces concernés par l'opération resteront sous le contrôle de l'alarme de type 4 existante.