

## Chapitre II : Établissements du Type CTS Chapiteaux, tentes et structures

### Sous-chapitre I<sup>er</sup>

## Chapiteaux, tentes et structures itinérants

### Section V - Installations de chauffage ou de cuisson

**§ 1.** Seuls sont autorisés à l'intérieur des établissements les appareils de chauffage sans combustion (échangeurs, mélangeurs, générateurs électriques, etc.).

Les générateurs de chaleur à combustion doivent être situés à l'extérieur de l'établissement et à 5 mètre de celui-ci.

Si les générateurs sont à air puisé, ils doivent être à échangeur; leur conduit de raccordement doit être réalisé en matériaux de catégorie M2.

Si la puissance utile totale installée ne dépasse pas 70 kW, le ou les appareils peuvent être accolés à la paroi extérieure de l'établissement sous réserve que celle-ci soit protégée par un écran réalisé en matériaux incombustibles sur 0,50 mètre au moins autour du ou des générateurs. Si la puissance utile totale est supérieure à 70 kW le ou les appareils peuvent être situés à trois mètres de la paroi extérieure de l'établissement sous les réserves suivantes :

- il existe un écran réalisé en matériaux incombustibles sur un mètre au moins autour du ou des générateurs ;
- il existe un clapet coupe-feu 1/2 heure situé dans le conduit, à déclenchement thermique fonctionnant à 70 °C ;
- le conduit de raccordement est réalisé en matériaux de catégorie M2.

**§ 2.** Les appareils de cuisson ou de remise en température sont interdits à l'intérieur des chapiteaux, tentes et structures. Toutefois, à titre exceptionnel, des dérogations peuvent être accordées après avis de la commission de sécurité.

**§ 3.** Les véhicules ou conteneurs spécialisés, destinés à la cuisson ou à la remise en température des aliments dans les établissements conçus pour la restauration sont autorisés à l'intérieur dans les conditions déterminées à l'article [GC 18](#).

**§ 4.** Les véhicules ou conteneurs spécialisés, destinés à la cuisson ou à la remise en température existants à la date de modification du présent article peuvent conserver le bénéfice des conditions définies ci-dessous :

- a.** Les appareils de cuisson ou de remise en température sont conformes aux dispositions de l'article [GC 3](#) et ils sont entretenus périodiquement ;
- b.** Ces appareils sont situés à une distance minimale de deux mètres par rapport à la zone accessible au public ;
- c.** Le véhicule ou les conteneurs doivent être situés à une distance minimale de un mètre de l'enveloppe de l'établissement, de tout rideau de partition et de tout élément participant à la structure ;
- d.** Les appareils visés au a) ne peuvent être alimentés que par le gaz ou l'électricité ;
- e.** Chaque véhicule ou conteneur spécialisé doit être équipé d'un dispositif d'arrêt d'urgence de son alimentation énergétique. Ce dispositif doit être situé à l'extérieur, à proximité de la porte d'accès, facilement accessible, bien signalé et hors de portée du public ;
- f.** L'alimentation en gaz des véhicules et conteneurs spécialisés doit s'effectuer à partir de récipients d'hydrocarbures liquéfiés ;

L'utilisation de ces bouteilles doit être réalisée, pour chaque véhicule ou conteneur, dans les conditions suivantes :

- elles sont limitées au nombre de deux ;
- la capacité unitaire des bouteilles est limitée à 35 kilogrammes ;
- elles sont fixées et raccordées de manière solidaire sur le module ou le conteneur spécialisé ;
- les organes de sécurité et de coupure sont protégés par un capotage ou une protection grillagée évitant les manoeuvres intempestives.

Le changement et le raccordement des bouteilles doivent s'effectuer hors de la présence du public ;

**g. Bloc de cuisine du véhicule :**

- les parois intérieures et les revêtements éventuels doivent être réalisés respectivement en matériaux M0 et M2 ;
- les ouvertures latérales sont autorisées à condition qu'elles comportent en partie haute une retombée verticale de 0,30 mètre ;
- les appareils de cuisson ou de remise en température doivent être fixés solidement aux parois ;
- une extraction d'air vicié, des buées ou des graisses débouchant à l'extérieur de l'établissement doit être réalisée au moyen d'un conduit en matériaux M0 et d'un extracteur de ventilation répondant aux dispositions de l'article [CH 43, § 3](#) ;
- le conduit d'extraction doit être implanté de façon telle que la toile ne risque pas d'échauffement dangereux; de plus il doit être nettoyé régulièrement ;

**h.** Les installations électriques doivent être conformes à la norme française NF C 15-100 ;

**i.** La zone de cuisson doit comporter deux extincteurs adaptés aux risques présentés et facilement accessibles ;

**j.** Les appareils de cuisson ou de remise en température sont soumis également aux dispositions des articles [CTS 3](#), [CTS 35](#) et [CTS 36](#).

Dans le cas où l'ensemble des prescriptions ci-dessus ne peut être réalisé, le véhicule ou les conteneurs doivent être situés à l'extérieur de l'établissement et à une distance minimale de cinq mètre.

Ces dispositions ne s'opposent pas à l'installation d'une tente de cuisine, réalisée obligatoirement en matériaux de catégorie M2 et reliée à l'établissement.

**§ 5.** Le stockage éventuel de récipients d'hydrocarbures liquéfiés doit être implanté de façon telle qu'il ne puisse gêner ni l'évacuation du public, ni l'intervention des secours.

Il doit être situé à une distance minimale de trois mètre de l'établissement et il est limité à 210 kilogrammes par emplacement. Une distance minimale de 10 mètre est imposée entre deux emplacements.