



## STANDARDISATION DE LA PROTECTION INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Chris Prideaux, Directeur des ventes de la division Restaurant Systems de la marque ANSUL de Johnson Controls, zone Europe et Afrique, et Jan Waldow, Responsable produits de la division ANSUL Pre-Engineered Systems de Johnson Controls, zone EMEA

L'incendie constitue un risque majeur pour les cuisines professionnelles, en particulier dans les restaurants et les hôtels. En plus de la menace qu'il représente pour la santé et la sécurité des employés, un incendie peut avoir un effet dévastateur sur une entreprise. Par exemple, de nombreux rapports font état du fait que 80 % des établissements touchés par un incendie ne rouvrent jamais ou ferment au bout de 18 mois. Par conséquent, il est essentiel de mettre en place des mesures bien définies afin de garantir la sécurité des personnes et des bâtiments, et une gêne minimale au niveau des activités.

Même s'il existait d'anciennes normes visant à protéger les cuisines professionnelles, elles fournissaient des informations contradictoires. Une nouvelle norme UE, intitulée EN 16282-7, est en cours d'introduction pour favoriser l'harmonisation des législations dans le secteur et uniformiser la classification des risques, les essais de performances, ainsi que les instructions d'entretien et de maintenance.

La partie sept de la norme EN 16282 est particulièrement importante pour la conception des systèmes d'extinction d'incendie fixes, car elle comprend des recommandations techniques précises pour couvrir les différentes zones (calculs de zone d'étude, éléments filtrants et arrivées d'air, par exemple). De plus, en encourageant l'emploi de systèmes d'extinction d'incendie soumis à des essais et certifiés par des organismes indépendants, les nouvelles recommandations changeront le visage de cette industrie.

### Toutes les normes ne se valent pas

La norme EN 16282-7, qui sera entièrement implémentée d'ici à la fin janvier 2018, aura des implications sur le long terme au sein de l'UE. Bien que sa mise en œuvre ne soit pas légalement obligatoire, la norme EN 16282-7 établit un standard sans précédent en matière de protection des cuisines professionnelles. Elle remplacera les normes locales, telles que la norme DIN 18869-6 en Allemagne. Actuellement, les pratiques varient d'un pays à l'autre, et ce manque d'uniformisation implique que tous les risques ne sont pas gérés de la même manière. Les propriétaires et gérants des cuisines professionnelles peuvent ainsi privilégier la protection de certains équipements, comme les friteuses, par rapport à d'autres, en grande partie pour une question de coût.

La partie sept de la nouvelle norme porte sur l'utilisation des systèmes d'extinction d'incendie fixes, qui concerne les concepteurs, exploitants et propriétaires de restaurants et cuisines professionnelles. Applicable aux systèmes de ventilation installés dans les cuisines professionnelles, la norme permettra également de s'assurer que les zones associées sont considérées comme sûres.

Cependant, les recommandations actualisées diffèrent des versions précédentes, car tous les appareils de cuisson dangereux sont évalués par rapport aux risques d'incendie – des friteuses aux grills et barbecues au charbon en passant par les cuisinières. La norme EN 16282-7 est la seule à recommander des essais de performances sur plusieurs appareils. Et ce n'est pas tout : cette norme



exigera également de communiquer l'étendue des essais réalisés – ce qui permettra d'identifier les appareils n'ayant pas été soumis à des essais rapides et simples. Cette obligation se différencie de tous les protocoles d'essais précédents, qui ne portaient généralement que sur les friteuses et les systèmes de ventilation. Il s'agit là d'un aspect essentiel, étant donné que tous les équipements de cuisson des cuisines professionnelles ne fonctionnent de la même façon et, de ce fait, présentent des risques d'incendie différents. Les recommandations préconisent également l'utilisation d'un organisme tiers indépendant pour réaliser les essais, afin de garantir une cuisine opérationnelle sûre.

### **Avoir une incidence favorable**

Le degré de sensibilisation aux risques d'incendie dans les cuisines professionnelles varie considérablement entre les pays de l'UE et l'industrie des services de restauration en général. Cependant, la nouvelle norme vise à augmenter cette prise de conscience, afin de combler l'écart de connaissances actuel. Malgré la menace que présente un large éventail d'appareils, les cuisines ne sont pas uniformément conçues en tenant compte de la protection incendie. Étant donné que la plupart des cuisinistes ne se spécialisent pas dans ce domaine, cela explique probablement le fait que ce sujet n'ait pas toujours été un facteur clé à prendre en considération. Mais ce n'est pas tout. Les exploitants et les propriétaires ont, depuis toujours, préféré investir une grande part de leur budget cuisine dans des appareils supplémentaires ou plus performants, ou opter pour une réduction des coûts plutôt que de privilégier l'installation d'un système d'extinction d'incendie.

Même si l'implémentation de la nouvelle norme peut générer des surcoûts initiaux, la mise en place d'un système non conforme pourrait avoir des conséquences bien plus graves pour les entreprises. Le nouveau cadre de recommandations techniques sera vraisemblablement adopté par les assureurs au moment de la définition des règles applicables aux cuisines professionnelles. La façon dont des équipements spécifiques, les ressources et la continuité des activités sont assurés pourrait modifier l'avenir de ce secteur. Par exemple, il se peut que les compagnies d'assurance ne remboursent pas les dommages occasionnés par un incendie si un système d'extinction d'incendie n'est pas conforme à la norme. Les conséquences du défaut de remboursement suite à des incendies survenus dans des cuisines professionnelles d'hôtels et de restaurants peuvent être immenses. Les coûts liés aux temps d'arrêt et les perturbations de l'activité risquent d'avoir de graves répercussions sur le chiffre d'affaires d'une entreprise et d'augmenter les primes d'assurance.

### **Limitation des risques**

L'un des principaux facteurs à prendre en compte lors de l'évaluation d'appareils est le risque potentiel que présentent les vapeurs chargées en graisse. Comme ce point ne fait pas partie des bonnes pratiques actuelles dans les évaluations des risques dans les cuisines professionnelles, le niveau de prise de conscience est faible. Par conséquent, il est primordial que l'agent chargé d'évaluer les risques dans une cuisine considère tous les appareils de la même façon – en particulier lorsque différents types de sources de chaleur sont employés. Les appareils tels que les grils à charbon de bois utilisent quelquefois du combustible naturel, rendant impossible l'arrêt de la source de chaleur par les systèmes de protection incendie. De plus, dans le cadre des nouvelles réglementations, si un appareil est protégé sous une hotte de cuisine, tous les appareils installés dans cette zone doivent également être protégés selon leurs spécifications propres. Cette règle a des répercussions sur les systèmes d'extinction d'incendie, car seuls ceux soumis à des essais de performances pour tous les appareils sont applicables dans ces circonstances.

Les nouvelles recommandations sont en passe d'impacter le marché de manière significative, car elles insistent sur l'importance d'utiliser des systèmes testés par des organismes tiers. Les entreprises d'installation et les fabricants de systèmes de protection incendie seront incités à fournir



toutes les informations nécessaires en vue d'une certification, notamment la date de la dernière inspection et la portée des essais. En outre, seuls les techniciens formés en usine et agréés seront habilités à réaliser les installations et travaux d'entretien du système. Cette règle permettra de garantir que les systèmes d'extinction d'incendie sont dûment inspectés et respectent un calendrier d'entretien et de maintenance approprié, conforme aux recommandations du fabricant. Par ailleurs, l'accès à ces informations par le biais d'un registre placé dans la cuisine jouera un rôle crucial pour démontrer que la zone en question est sûre en permanence.

### **Systèmes de protection adéquats pour les restaurants**

Il existe des solutions d'extinction d'incendie conçues pour les cuisines professionnelles qui non seulement respectent les nouvelles recommandations, mais élèvent les normes du secteur. Les systèmes R-102 et PIRANHA ANSUL répondent aux besoins des propriétaires et exploitants de cuisines professionnelles. Ils comportent un système mécanique, ce qui signifie qu'aucun secours supplémentaire n'est nécessaire en cas d'incendie. De plus, comme ce sont deux systèmes précalculés, il est inutile d'adapter leur conception en fonction des types de risques et d'équipements. Par exemple, il est possible d'employer des longueurs de tuyau maximum et minimum, de même que divers types de buses, pour un usage dans des agencements de cuisine variés. Point essentiel, les systèmes d'extinction d'incendie ANSUL passent inaperçus dans la configuration et l'esthétique d'une cuisine, pour garantir un impact minimal sur le fonctionnement des restaurants.

Les systèmes d'extinction d'incendie ANSUL sont également certifiés conformes à la norme d'essai UL 300 : la seule exigeant des essais de performances portant sur plusieurs appareils. Ils ont aussi été testés dans des conditions extrêmes : durées prolongées de pré-brûlage et d'exposition à des températures supérieures.

Pour les propriétaires et exploitants de cuisines souhaitant être rassurés concernant leurs solutions d'extinction d'incendie, la nouvelle norme recommande en plus à tous les techniciens amenés à être en contact avec le système de suivre une formation complète dispensée par le fabricant d'origine avec certification à la clé. Par conséquent, il est primordial que les techniciens en charge de l'extinction d'incendie et responsables de la conception, de l'installation et de l'entretien des systèmes puissent produire leurs références avec des documents à jour. Les distributeurs ANSUL agréés obtiennent des cartes d'identification pour chaque technicien formé et certifié, ce qui facilite la mise en conformité avec des formations et normes plus strictes et rigoureuses.

De plus, un réseau agréé compétent de partenaires d'installation et d'entretien est disponible pour émettre des recommandations impartiales sur la protection multirisques, notamment pour les appareils et les conduits d'évacuation.

### **L'avenir de l'industrie de l'extinction d'incendie**

Le lancement de la nouvelle norme EN 16282 vient réaffirmer l'importance que revêt la mise en place d'un système d'extinction d'incendie adéquat. En plus de garantir la sécurité dans les cuisines professionnelles, cette norme est destinée à rassurer les propriétaires et exploitants de cuisines. Bien que les coûts d'investissements initiaux qu'implique l'implémentation d'un système d'extinction d'incendie efficace et conforme aux nouvelles recommandations puissent être importants, la note serait encore bien plus élevée en l'absence du processus adéquat. Par exemple, la mise en place d'un systèmes d'extinction d'incendie permettrait de limiter les coûts liés aux temps d'arrêt et à la perte de revenus, sans compter l'incitation aux réductions des primes d'assurance et des frais engendrés par les perturbations de l'activité.



La protection incendie demeure un sujet de réflexion complexe dans les cuisines professionnelles, étant donné la variété d'appareils et de modes de cuisson employés dans un espace confiné. Au final, cette situation constitue un défi pour éteindre des incendies et les anéantir totalement. De ce fait, l'utilisation d'un système d'extinction d'incendie conforme à la norme EN 16282-7 permet de garantir la protection des cuisines en cas d'incendie.

Au vu du regain d'attention porté à la protection incendie, la demande pour des systèmes d'extinction d'incendie dans les cuisines professionnelles devrait continuer à augmenter, garantissant que les systèmes et services proposés sont comparables dans tout le secteur. Cette tendance semble se confirmer avec la prise de conscience croissante des propriétaires de cuisines des risques liés à l'absence d'une stratégie fiable – et des éventuelles conséquences sous-jacentes. Les nouvelles recommandations techniques pourraient avoir un impact majeur, avec le secteur des assurances adoptant le cadre de la norme afin d'encourager l'évolution vers un système standardisé.

### **À propos d'ANSUL**

ANSUL® est la marque de premier plan de produits d'extinction d'incendie de Johnson Controls. La gamme complète de produits de protection incendie contre des dangers spécifiques ANSUL comprend des extincteurs et unités portatives ; des systèmes de protection pré-étudiés spécialement conçus pour l'industrie, les restaurants et les véhicules ; des solutions sophistiquées de détection et d'extinction d'incendie, ainsi qu'une gamme complète de poudres chimiques, d'émulseurs et d'agents extincteurs gazeux. Les produits ANSUL sont développés et testés à l'ANSUL Fire Technology Center, l'un des plus grands sites de recherche et d'essai en matière de technologies anti-incendie au monde. Les produits ANSUL relèvent les défis les plus audacieux auxquels l'industrie et le commerce sont confrontés, notamment les secteurs à haut risque tels que l'automobile, l'aviation, l'exploitation minière, l'industrie chimique et pétrochimique, les services d'utilité publique, les sapeurs-pompiers et les industries de la fabrication et du traitement des métaux. Pour de plus amples informations, rendez-vous sur [www.ansul.com](http://www.ansul.com).

### **À propos de Johnson Controls**

Johnson Controls est un leader technologique et industriel au service de multiples clients dans plus de 150 pays. Nos 120 000 employés créent des bâtiments intelligents, des solutions efficaces en matière d'énergie, d'infrastructure intégrée et de systèmes de transport de nouvelle génération qui fonctionnent parfaitement ensemble, afin de répondre aux besoins des villes et des communautés connectées. Notre engagement en faveur du développement durable date de nos origines, en 1885, à l'occasion de l'invention du premier thermostat d'ambiance électrique. Nous sommes résolus à contribuer au succès de nos clients et à créer davantage de valeur pour l'ensemble des parties prenantes en orientant notre stratégie sur les bâtiments et plates-formes de rénovation énergétique. Pour de plus amples informations, rendez-vous sur <http://www.johnsoncontrols.com> ou suivez-nous @johnsoncontrols sur Twitter.