

COMMUNE de HONFLEUR

AUTORISATION DE TRAVAUX
 DELIVREE PAR LE MAIRE de HONFLEUR AU NOM DE L'ETAT

Demande déposée le 17/11/2025

N° AT 014 333 25 A0020

| | |
|------------------------|--|
| Par : | SAS JBTL – Monsieur BELLONNET Jarvis |
| Demeurant à : | 585 Rue de l'église 27520 SAINT-LEGER-DU-GENNETEY |
| Sur un terrain sis à : | 131 Rue de la Manche 14600 HONFLEUR 14333 CD 180 |

Monsieur le Maire de HONFLEUR,

VU le Code de la Construction et de l'Habitation et notamment les articles L111-7, L111-8, R111-19 à R111-19-26 et R 123-1 à R123-21

VU la demande d'autorisation de travaux susvisée

VU l'avis Favorable avec réserve de la D.D.T.M. Sous Commission Départementale d'Accessibilité en date du 08/01/2026,

VU l'avis Favorable avec réserve de la Direction Départementale des Services d'Incendie et de Secours - Prévention en date du 09/01/2026,

ARRETE

Article 1 : Les travaux décrits dans la demande d'autorisation de travaux susvisée peuvent être entrepris en respectant les prescriptions émises par la commission pour l'accessibilité des personnes handicapées et la commission de sécurité incendie dans leurs rapports ci-joint annexés.



27 JAN. 2026

Le Maire,

(Calvados) Michel LAMARRE

La présente décision est transmise au représentant de l'Etat dans les conditions prévues à l'article L.2131-2 du code général des collectivités territoriales, ainsi qu'à la Direction Départementale de l'Équipement et de l'Agriculture (bureau Construction Accessibilité) pour information et établissement de statistiques.

INFORMATIONS - A LIRE ATTENTIVEMENT - INFORMATIONS - A LIRE ATTENTIVEMENT

- **DROITS DES TIERS :** La présente décision est notifiée sans préjudice du droit des tiers (notamment obligations contractuelles ; servitudes de droit privé telles que les servitudes de vue, d'ensoleillement, de mitoyenneté ou de passage ; règles contractuelles figurant au cahier des charges du lotissement ...) qu'il appartient au destinataire de l'autorisation de respecter.

PRÉFET DU CALVADOS

**Direction départementale des
territoires et de la mer**

**COMMISSION CONSULTATIVE DÉPARTEMENTALE
DE SÉCURITÉ ET D'ACCESSIBILITÉ**

DDTM 14/SeCAH/ACAD

Dossier suivi par :
François BRIARD

Sous-commission départementale pour l'accessibilité

Tél. : 0630657687
Mel :

Réunion du jeudi 8 janvier 2026

francois.briard@equipement-
agriculture.gouv.fr

**AVIS DE LA CCDSA RELATIF A L'ACCESSIBILITÉ AUX
PERSONNES HANDICAPÉES**

Procès verbal de la réunion

Textes de référence

VU le code de la construction et de l'habitation, notamment les articles L. 122-3, L.122-6, L. 181-2 et L. 161-1 à L. 165-7 et les articles R. 122-5 à R. 122-21, R. 122-30, R. 122-31, R. 122-35 et R. 162-1 à R. 165-21 ;

VU l'arrêté du 15 décembre 2014 fixant les modèles des formulaires des demandes d'autorisation et d'approbation prévues aux articles L. 111-7-5, L. 111-8 et L. 122-1 du code de la construction et de l'habitation ;

VU l'arrêté du 8 décembre 2014 modifié fixant les dispositions prises pour l'application des articles R. 164-1 à R. 164-4 du code de la construction et de l'habitation et de l'article 14 du décret n° 2006-555 relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public situés dans un cadre bâti existant et des installations existantes ouvertes au public ;

VU l'arrêté du 20 avril 2017 relatif à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public lors de leur construction et des installations ouvertes au public lors de leur aménagement ;

DOSSIER N° AT 014 333 25 A 0020 - dossier n°251042

N° urbanisme :
reçu le 08/12/25

Commune : HONFLEUR

Demandeur : SAS JBTL représenté(e) par M BELLONNET Jarvis

Adresse du demandeur : 585 rue de l'Église 27520 SAINT LEGER DU GENNETEY

Nom établissement : Burger Factory

Adresse des travaux : 131 rue de la Manche 14600 HONFLEUR

Type : N Restaurants et débits de boissons / Catégorie ERP : 5

Nature des travaux :

Travaux d'aménagement d'un restaurant « Burger Factory » dans une coque vide.

Demande de dérogation : non

MOTIVATION

- sur l'autorisation : Favorable

Le projet répond, pour les parties accessibles au public, aux dispositions du code de la construction et de l'habitation relatives à l'accessibilité des personnes handicapées (articles R162-8 à R162-13 et R164-1 à R164-6, arrêté du 08 décembre 2014 pour les ERP existants, arrêté du 20 avril 2017 pour les ERP neufs).

PRESCRIPTIONS ET RECOMMANDATIONS

- 1) Toutes les portes ou leur encadrement ainsi que leur dispositif de manoeuvre doivent présenter un contraste visuel par rapport à leur environnement.
- 2) Il est recommandé de positionner la cuvette du sanitaire PMR pour que l'axe de la cuvette soit à une distance comprise entre 0,40 m et 0,45 m de la barre d'appui.
- 3) Depuis le 30 septembre 2017, la mise à disposition du public d'un registre d'accessibilité est obligatoire dans tous les établissements recevant du public. Une information et un modèle de registre sont disponibles sur le site internet du ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires à la rubrique accessibilité puis établissements recevant du public.

AVIS DE LA COMMISSION


La sous-commission suit la proposition d'avis de la DDTM et émet un **avis favorable** à la réalisation de ce projet.

Cet avis est assorti des prescriptions et recommandations énumérées ci-dessus.

À CAEN, le jeudi 8 janvier 2026

Pour le Préfet

Le président de la commission



M GLADEL Dominique



**PRÉFET
DU CALVADOS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Sous-Préfecture de Lisieux

Pôle Réglementation
et Collectivités Territoriales
Commission de Sécurité
de l'Arrondissement de Lisieux

Réf : EP/FB/LG/PREV/2025-3282
Affaire suivie par : Lieutenant F. BOULANGER
Secrétariat : 02.31.48.64.28
Préventionniste : 02.34.48.64.25

Lisieux, le 9 janvier 2026

Le Président de la Commission de Sécurité d'Arrondissement de Lisieux

à

Monsieur le Maire de HONFLEUR
Mairie
Service Urbanisme

Objet : Sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

« Burger Factory » – Centre de Marques Honfleur Normandy Outlet », situé avenue de Normandie sur la commune de HONFLEUR.

ERP n° E 333 00600 055

Réf. : AT 014 333 25 A0020, sollicitée par SAS JBTL représentée par Monsieur BELLONNET Jarvis.

Envoi de la Communauté de Communes du Pays de Honfleur-Beuzeville du 03 décembre 2025, reçu au SDIS le 08 décembre 2025 et enregistré sous le n° 2025-3282.

Par transmission visée en référence, vous sollicitez l'avis de la Commission de sécurité de l'arrondissement de Lisieux pour le dossier cité en objet. Considérant son classement en 5^{ème} catégorie et au regard des dispositions de l'article R.143-34 du Code de la Construction et de l'Habitation, cet établissement n'a pas à faire l'objet d'un avis complet par la Commission de Sécurité d'Arrondissement. Cependant les éléments suivants vous sont communiqués, à titre de conseil, pour l'exercice de votre police administrative spéciale des Etablissements Recevant du Public.

DESCRIPTION

Le projet prévoit la création et l'aménagement intérieur d'un restaurant de l'enseigne « Burger Factory ».

Cet établissement à simple RDC et doté d'un étage partiel (bureau / Code du Travail) est situé au sein du Honfleur Normandy Outlet.

La surface de vente, sera de 224,80 m², complétée par une terrasse extérieure et une aire de jeux de 12 m².

Le restaurant disposera d'une grande cuisine ouverte. Un dispositif d'extinction automatique sera installé à l'aplomb des appareils de cuisson.

L'établissement, isolé des tiers, sera doté de 2 sortie totalisant 4 UP, le personnel disposera de son propre dégagement de 3 UP en cuisine.

Sa défense extérieure contre l'incendie repose sur le réseau AEP de la ville.

ELÉMENTS DE SÉCURITÉ PRÉVUS

Se reporter à la notice de sécurité, aux documents et plans joints au dossier et enregistrés par nos services sous le n° 2025-3282 et comportant, en particulier :

- ✓ Un document Cerfa, daté du 30 octobre 2025, signé.
- ✓ Une notice accessibilité, non datée, signée.

EFFECTIF ET CLASSEMENT

En application des dispositions des articles PE 3 §1 et N 2, l'effectif est déterminé selon la déclaration contrôlée du maître d'ouvrage ou du chef d'établissement, soit **175 personnes au titre du public et 14 personnels.**

L'établissement constitue un Etablissement Recevant du Public de **5^{ème} catégorie**, avec activité de **type N**. Il est donc notamment soumis aux dispositions du code de la construction et de l'habitation (CCH) et de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié, relatif aux petits établissements.

MESURES REGLEMENTAIRES

Respecter notamment les dispositions suivantes :

- L'isolement par rapport aux tiers et aux risques doit être assuré par parois et planchers coupe-feu 1h au moins (REI ou EI60), avec les baies éventuelles obturées par des blocs-portes coupe-feu ½ heure munis d'un ferme-porte (EI 30c) (art. PE 6 et 9).
- Les installations techniques (gaz, électricité, chauffage...) doivent être conformes aux normes les concernant et faire l'objet de vérifications et opérations de maintenance régulières, effectuées par des techniciens compétents (art. PE 4 §1 et PE 24 §1), annotées sur le registre de sécurité de l'établissement (art. R.143-44 du CCH).
- Les locaux, les niveaux et les établissements où le public est admis doivent être desservis par des dégagements judicieusement répartis et ne comportant pas de cul-de-sac supérieur à 10 mètres.
Les dégagements (portes, couloirs, etc) doivent permettre l'évacuation rapide et sûre de l'établissement ; en particulier, aucun dépôt, aucun matériel, ne doit faire obstacle à la circulation des personnes. Toute porte permettant au public d'évacuer un local ou un établissement doit, même verrouillée, pouvoir s'ouvrir, de l'intérieur, par une manœuvre simple (art. PE 11).
- Respecter les qualités de réaction au feu prévues pour les matériaux d'aménagement et de décorations (article PE 13). En particulier les revêtements en partie haute doivent être au moins classés M1.
- L'installation des appareils de cuisson destinés à la restauration devront satisfaire aux dispositions des articles PE 15 à PE 19, notamment :
 - Les appareils de cuisson et de remise en température doivent bénéficier du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes et disposer d'une stabilité suffisante pour s'opposer à un déplacement ou un renversement, ou être fixés aux éléments stables du bâtiment.

- Les circuits alimentant les appareils de cuisson doivent comporter, à proximité d'un accès au local où les appareils sont installés, un dispositif d'arrêt d'urgence de l'alimentation par énergie de l'ensemble des appareils.
- Les grandes cuisines / offices de remise en température ne peuvent comporter d'appareil de cuisson autre que ceux utilisés pour la remise en température, ni les alimenter par d'autres énergies que le gaz combustible ou l'électricité. Ils doivent être isolé(s) des locaux accessibles au public par des planchers hauts et des parois verticales coupe-feu 1 heure ou (EI ou REI 60), avec porte de communication, entre la cuisine et les locaux accessibles au public, coupe-feu de degré 1/2 heure ou (EI 30) soit à fermeture automatique, soit équipée d'un ferme-porte. Toutefois, les portes de communication en va et vient peuvent être de degré pare-flammes une demi-heure.
- Les grandes cuisines, ouvertes sur des locaux accessibles au public, doivent être séparées, par un écran vertical fixe, stable au feu 1/4 heure ou DH 30 et en matériau classé en catégorie M1 ou classé A2-s1, d1. Cet écran, jointif avec la sous face de la toiture ou du plancher haut, doit être d'une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine.
- Un îlot de cuisson doit obligatoirement, être constitué d'une enceinte à l'intérieur de laquelle le public ne pénètre pas, disposer d'un personnel de service présent dès le fonctionnement des appareils (interdisant toute libre utilisation par le public), comporter uniquement des appareils alimentés par gaz combustible ou électricité, d'une puissance utile totale maximale de 70 kW (pour l'ensemble des îlots non espacés de plus de 5 mètres).
- L'établissement doit disposer d'un système d'alarme de type 4, sûr et audible de tout point des locaux pendant le temps nécessaire à l'évacuation, de consignes de sécurité précises, d'extincteurs appropriés aux risques, de personnels entraînés à leur manœuvre et instruit sur les conduites à tenir et d'un téléphone urbain (art. PE 26 et 27).

RAPPELS

En application du Règlement Départemental de la Défense Extérieure Contre l'Incendie (RDDECI) du Calvados (Arrêté Préfectoral du 9 février 2017), cet établissement, doit disposer d'un potentiel hydraulique de **120 m³, utilisables en 2 heures**, assuré à partir de Points d'Eau Incendie (PEI) conformes aux dispositions du RDDECI du Calvados et de ses annexes.

Ces points d'eau doivent, en outre, être :

- Constamment accessibles par voie publique ou privée, permettant la circulation des engins.
- Implantés de sorte que tout risque à défendre soit à **200 m** au plus.
- En conformité avec les exigences opérationnelles et validés par le SDIS 14. Le justificatif (validation du PEI ou conformité de DECI) doit être annexé au Registre de Sécurité de l'établissement.

Les constructeurs, installateurs et exploitants sont tenus, chacun en ce qui le concerne, de s'assurer que les installations ou équipements sont établis, maintenus et entretenus en conformité avec les dispositions de la présente réglementation. A cet effet, ils font respectivement procéder pendant la construction et périodiquement en cours d'exploitation aux vérifications nécessaires par les organismes ou personnes agréés dans les conditions fixées par arrêté du ministre de l'intérieur. Le contrôle exercé par l'administration ou par les commissions de sécurité ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement (article R.143-34 du CCH).

Les rapports de vérifications techniques réglementaires, le certificat de conformité électrique, les consignes en cas d'incendie et les certificats d'homologation de laboratoire agréé pour les matériaux autres que traditionnels doivent être annexés au registre de sécurité de l'établissement (articles R.143-37 et 44 du CCH).

Les travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou la modification d'un établissement recevant du public ne peuvent être exécutés qu'après autorisation délivrée par l'autorité administrative qui vérifie leur conformité aux règles prévues (article L.141-2 du CCH). Le dossier permettant de vérifier la conformité de ce projet doit respecter les dispositions de l'article R.143-22 du Code de la Construction et de l'Habitation.

Le groupement prévention du SDIS reste à votre disposition pour toute information complémentaire.

Pour le Sous-Préfet
Président de la Commission
La Secrétaire Générale


Estelle PRUNIER

Copie :

**Monsieur le Président
Communauté de Communes
du Pays de Honfleur
Service Urbanisme**