

FICHE RESSOURCE

Etablissement Recevant du Public & Accessibilité

Rédacteur(s) :

•Equipe Circuits Courts / Agritourisme

Qu'est-ce-qu'un ERP ?

Un Établissement Recevant du Public (ERP) désigne les lieux publics ou privés accueillant des clients ou utilisateurs autres que les employés. Cela inclut les magasins à la ferme. Un préau avec la moitié des cloisons ouvertes n'est pas considéré comme un ERP. Les marchés à la ferme en intérieur sont des ERP.

Quelle réglementation ?

La réglementation des ERP est encadrée par des normes de sécurité et d'accessibilité.

La loi de 2005 impose le principe de l'accessibilité universelle pour toute installation neuve ouverte au public. Les Installations Ouvertes au Public (IOP), comme les distributeurs automatiques, doivent également être accessibles.

Le numéro du formulaire Cerfa utilisé pour les démarches administratives concernant les Établissements Recevant du Public (ERP) est le Cerfa 13824.

Ce formulaire est essentiel pour demander une autorisation de construire, d'aménager ou de modifier un ERP, et il est utilisé pour déclarer la conformité des locaux avec les normes d'accessibilité et de sécurité incendie en vigueur.

Quel enjeux pour les agriculteurs ?

Pour les agriculteurs, les ERP et l'accessibilité sont cruciaux pour accueillir tous les clients en toute sécurité et conformément à la loi. Cela améliore l'image de l'exploitation et élargit la clientèle. Investir dans ces adaptations est essentiel pour offrir un service inclusif et de qualité.

La personne responsable de l'ERP doit être présente lors de l'accueil ou donner les consignes aux autres personnes présentes.

Les portes coulissantes doivent être automatisées, sinon il est préférable d'utiliser des portes normales avec ouverture vers l'intérieur ou l'extérieur.

Type de magasin	Equipement demandé
Magasin jusqu'à 19 personnes accueillies	- Une sortie de 0.90 m. - Un téléphone avec un onduleur. - Un extincteur (un par niveau et adapté à chaque risque spécifique). - Une alarme de type 4 ou tout dispositif permettant d'évacuer le public. - Un poteau d'incendie ou une réserve d'eau de 120 m³ à moins de 200 m. - Consignes de sécurité affichées bien en vue. - Registre de sécurité conseillé. - Formation du maître d'œuvre à la conduite à tenir en cas d'incendie.
Magasin de 20 à 199 personnes accueillies	En plus de l'équipement précédent, il faudra prévoir : - Une sortie de 1.40 m ou deux sorties (une de 0.90 m avec une sortie de dégagement accessoire). - Critères d'isolement de l'ERP (cloison coupe-feu 1 heure et porte coupe-feu 30 min avec un ferme-porte).

Quelques recommandations, remarques :

Pour les espaces de vente, le ratio est de 1 personne/m² sur le tiers de la surface accessible au public (hors surface pour vitrine, stockage, meubles de présentation des produits). Si l'espace restauration a une cuisine de plus de 20 KW, des mesures d'isolement doivent être prises.

Dans le cas de bâtiment existant complexe à aménager (investissement vs enjeux, vieux bâtiment...), des dérogations sont possibles. Renseignez vous auprès de votre conseillère/conseiller circuits courts-agritourisme.

Afin de permettre une accessibilité totale à vos lieux d'accueil, pensez à prévoir une zone de stationnement spécifique, facile et pratique pour les personnes en situation de handicap.

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
 Ligne 2 (appel à projets)

Ce travail a été réalisé avec le soutien financier de:

