

# UMIH

## Infos CHRD

Cafés Hôtels Restaurants Discothèques

N°381 - Janvier/Février 2012

### 1 éditio

**Pierre BARAT et Bruno DOTTAX**

★ Co-Présidents de l'UMIH Pays Basque

### 2 social

★ ● Relèvement du SMIC au 1<sup>er</sup> décembre 2011

★ ● Transmission dématérialisée de l'attestation d'assurance chômage .

### 4 juridique

★ ● Règlement de sécurité incendie dans les Etablissements recevant du public. Les petits hôtels.

### 8 actualités

★ ● Convocation à une réunion le 23.01.2012 à Biarritz concernant la SACEM et la SPRE

★ ● Prochaine Assemblée Générale de l'UMIH à Bayonne Chemin de l'ESTEBOT

★ ● Découvrez le nouveau site internet de l'UMIH Pays Basque : [www.umih-pays-basque.org](http://www.umih-pays-basque.org)



### éditio

**Pierre BARAT & Bruno DOTTAX**  
Co-Présidents UMIH Pays Basque.

Cher(e)s Collègues,

Le moins que l'on puisse dire, est que nous démarrons 2012 dans une actualité très dense.

En novembre 2011, le premier Ministre François FILLON annonçait un nouveau plan d'austérité, dont le texte a été adopté le 16 novembre en conseil des ministres. L'article 11 prévoit la création d'un second taux réduit de TVA à 7% qui s'appliquera sur l'ensemble des biens et services actuellement soumis au taux réduit de 5.5 % à l'exception entre autre des produits alimentaires.

Dans le contexte de réduction de déficits, il paraît impossible de refuser de prendre part à l'effort national quand chaque secteur est mis à contribution.

L'UMIH Pays Basque comme l'UMIH Nationale souhaitait éviter une distorsion de concurrence.

Le texte prévoit l'uniformisation des régimes de la restauration et la vente à emporter avec l'application d'un taux réduit à 7 % pour tous. Ainsi, le sandwich vendu en restaurant traditionnel ou rapide, dans un café, une boulangerie ou une grande surface sera soumis à une TVA à 7 %.

Plus que la hausse, très limitée, ce qui fâche le plus est la révision unilatérale du Contrat d'avenir. Nous pouvons considérer comme "caducs" les différents engagements pris sur les prix, les emplois et les salaires, avec notamment la prime TVA annuelle.

Les hôteliers qui ont peu reçu du contrat d'avenir, "apprécieront" de voir que les chambres d'hôtes et les gîtes ne seront pas épargnés.

Mais la TVA ne doit pas occulter le reste de l'actualité :

- Nouveaux tarifs SACEM et SPRE : afin de vous les présenter nous organisons avec les responsables locaux de ces deux organismes une réunion d'information le **23 janvier 2012, de 15 h à 17 h à l'Hôtel le Biarritz Avenue de la MILADY à BIARRITZ**. Venez nombreux y assister, participer et débattre.

- Mise en conformité sécurité incendie dès maintenant.

- Classement hôtelier avant le mois de juillet 2012.

- Mises aux normes accessibilité avant 2015.

- Valorisation du titre Maître Restaurateur

- Recrutement et fidélisation des salariés.

- Evolution et dérive des sites internet.

L'UMIH Pays Basque est à vos côtés pour vous accompagner dans les changements que cela implique pour vous.

Une nouvelle année se profile, c'est le moment de formuler des vœux pour un avenir meilleur, que nous construirons sur des valeurs sûres, ensemble.

**BONNE ANNEE – URTE BERRI ON**

Pierre BARAT & Bruno DOTTAX  
Co-Présidents UMIH Pays Basque.



HÔTELS - RESTAURANTS  
CAFÉS - DISCOTHÈQUES

6, rue Guy Petit - 64200 BIARRITZ  
Tél. 05 59 24 03 47 - Fax 05 59 22 20 70

[umih.paysbasque@wanadoo.fr](mailto:umih.paysbasque@wanadoo.fr)  
[www.umih-pays-basque.org](http://www.umih-pays-basque.org)

# social

## RELEVEMENT DU SMIC au 1<sup>er</sup> Décembre 2011

### Actualité

Depuis la loi du 3 décembre 2008 en faveur des revenus du travail, la revalorisation du SMIC intervient au 1<sup>er</sup> janvier de chaque année (et non plus au 1<sup>er</sup> juillet). Toutefois, et ce, conformément aux dispositions de l'article L. 3231-5 du Code du travail, lorsque l'indice des prix à la consommation (hors tabac) atteint un niveau correspondant à une hausse d'au moins 2 % par rapport à l'indice constaté lors de l'établissement du salaire minimum de croissance immédiatement antérieur, **le SMIC est relevé dans la même proportion à compter du 1<sup>er</sup> jour du mois qui suit la publication de l'indice entraînant ce relèvement.**

Ainsi, une hausse de l'indice des prix à la consommation (hors tabac) supérieure à 2 % entraîne une revalorisation automatique du SMIC dans les mêmes proportions par arrêté interministériel.

Ces dispositions relatives au relèvement automatique du SMIC s'appliquent également au minimum garanti.

Or, selon l'Insee, l'indice des prix à la consommation (hors tabac) des ménages urbains dont le chef de famille est ouvrier et employé a atteint une augmentation de 2,1 %, donc supérieur à 2 %.

**En conséquence, et en application de la règle susvisée, le SMIC ainsi que le minimum garanti sont revalorisés de 2,1 % à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2011 par arrêté interministériel du 29 novembre 2011, publié au JO du 30 novembre 2011.**

**Commentaire :** Indépendamment de cette revalorisation automatique au 1<sup>er</sup> décembre 2011, le SMIC sera à nouveau relevé au 1<sup>er</sup> janvier 2012 au titre, cette fois, du relèvement annuel obligatoire. A cette date il faudra donc actualiser les données aux nouveaux taux.

#### • Le SMIC

A compter du 1<sup>er</sup> décembre 2011, le taux horaire du SMIC légal passe de 9,00 € à **9,19 €**.

#### • Le Minimum Garanti (MG)

A compter du 1<sup>er</sup> décembre 2011, le montant du minimum garanti est fixé à **3,43 €** (au lieu de 3,36 €). Les montants des avantages en nature (ou indemnités) par mois pour le personnel sont fixés à :

- Avantage nourriture, pour une entreprise travaillant sur 5 jours :

44 x 3,43 € = 150,92 €

22 x 3,43 € = 75,46 €

## RAPPEL

### Grille des salaires

Rappelons que la dernière grille des salaires est devenue obligatoire pour l'ensemble de la profession à compter du 1<sup>er</sup> mai 2011.

Toutefois, à l'issue du classement de l'emploi, le salaire convenu ne peut, en tout état de cause, être inférieur au salaire minimum interprofessionnel de croissance (SMIC). Or, à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2011, le taux horaire du SMIC est de **9,19 €**.

De ce fait, le salaire des emplois classés au **niveau I échelon 1 et 2** sera obligatoirement réajusté sur le SMIC. Ainsi, il convient de verser au moins le SMIC horaire (soit : 9,19 €) aux salariés dont les postes ont été classés à ces niveaux.

## CONSEQUENCES DE L'AUGMENTATION DU SMIC A 9,19 € au 1<sup>er</sup> DECEMBRE 2011

### Calcul du SMIC

L'avenant n° 2 du 05/02/07 fixe la durée de travail conventionnelle à **39 heures** hebdomadaire pour toutes les entreprises sur la base de l'article L. 3121-22 du Code du travail. Toutefois, les entreprises peuvent retenir une durée inférieure. Par conséquent, le SMIC se calcule par mois sur la base de 169 heures multipliées par le taux horaire. Il en résulte que le SMIC pour 169 heures est, à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2011, de : **9,19 € x 169 h 00 = 1 553,11 €**

Il s'agit d'un montant avant toute influence de la nourriture, et éventuellement du logement.

Il suffit de rajouter à ce montant, qui constitue le salaire de base, l'intégralité de la nourriture (N) afin de déterminer le salaire brut. Attention, le montant de l'avantage nourriture ou de l'indemnité compensatrice varie en fonction de la présence du salarié au moment desdits repas.

Par ailleurs, l'avenant n° 2 prévoit :

- un déclenchement des heures supplémentaires à partir de la 36<sup>ème</sup> heure de travail par semaine,
- des majorations pour heures supplémentaires de : 10 % entre la 36<sup>ème</sup> et la 39<sup>ème</sup> heure ; 20 % entre la 40<sup>ème</sup> et la 43<sup>ème</sup> heure et 50 % au-delà.

### Présentation du bulletin de paie pour une entreprise à 39 heures

Les bulletins de paie des salariés à 39 heures par semaine se présentent de la manière suivante :

- sur la 1<sup>ère</sup> ligne du bulletin de paie figurera le montant du salaire de base correspondant à la durée mensuelle du travail de 169 heures multiplié par le taux horaire du SMIC au 1<sup>er</sup> décembre 2011 (soit 9,19 €) ;
- sur la 2<sup>ème</sup> ligne du bulletin de paie devra apparaître la majoration de 10 % correspondant aux heures supplémentaires effectuées entre la 36<sup>ème</sup> et la 39<sup>ème</sup> heure, soit un total de 17,33 heures supplémentaires par mois (4 heures/semaine x 52 semaines / 12 mois) ;
- sur la 3<sup>ème</sup> ligne apparaîtra le paiement des éventuelles heures supplémentaires effectuées au-delà de 39 heures à 120 ou 150 %.

a) Cas d'un salarié à temps complet sur la base 169 heures, rémunéré au SMIC et bénéficiant de 2 repas par jour (consommés) :

Salaire de base :		
169 h 00 x 9,19 €	=	1 553,11 €
+ Majoration de la 36 <sup>ème</sup> à la 39 <sup>ème</sup> heure :		
17,33 HS x (9,19 € x 10%)	=	15,93 €
+ Avantage nourriture :		
44 repas x 3,43 €	=	150,92 €
Salaire brut	=	1 719,96 €

# social

## b) Cas d'un salarié à temps complet sur la base de 169 heures, rémunéré au SMIC et bénéficiant de 2 repas par jour mais qui n'en consomme qu'un sur les deux :

Salaire de base : 169 h 00 x 9,19 €	=	1 553,11 €
+ Majoration de la 36 <sup>ème</sup> à la 39 <sup>ème</sup> heure : 17,33 HS x (9,19 € x 10%)	=	15,93 €
+ Avantage en nature 22 repas x 3,43 €	=	75,46 €
+ Indemnité compensatrice 22 repas x 3,43 €	=	75,46 €
Salaire brut	=	1 719,96 €

## c) Cas d'un salarié à temps partiel (100 h/mois), rémunéré au SMIC et bénéficiant de 1 repas par jour (consommés) :

Salaire de base : 100 h 00 x 9,19 €	=	919,00 €
+ Avantage en nature 22 repas x 3,43 €	=	75,46 €
Salaire brut	=	994,46 €

Sur simple demande à l'UMIH Pays Basque nous sommes en mesure de vous fournir les modèles de bulletin de payes.

**Ce relèvement automatique du SMIC entraîne également des conséquences sur le montant du salaire versé aux apprentis.**

Attention dès janvier il faudra réactualiser les bulletins de paye et procéder aux changements des nouveaux taux des cotisations en vigueur en 2012.

## TRANSMISSION DEMATERIALISEE DE L'ATTESTATION D'ASSURANCE CHOMAGE

### RAPPEL

Conformément à l'article R.1234-9 du Code du Travail, l'employeur doit **délivrer au salarié, au moment de l'expiration ou de la rupture de son contrat de travail, une attestation lui permettant de faire valoir ses droits aux allocations de chômage** (dénommée attestation d'assurance chômage ou attestation Pôle Emploi).

Ainsi, par cette attestation, l'employeur déclare :

- les périodes d'emploi,
- le montant des rémunérations brutes soumises à contributions,
- le montant des indemnités de rupture,
- le montant des primes éventuellement versées,
- le motif de la rupture du contrat,
- la caisse de retraite complémentaire à laquelle le salarié a été affilié.

Parallèlement, un second exemplaire de cette attestation doit être transmis, sans délai, par l'employeur à Pôle Emploi.

### Nouveauté :

Afin de limiter les risques de fraude et réduire le délai d'instruction de la demande d'allocation, le décret n°2011-138 du 1<sup>er</sup> février 2011 impose, **qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2012, les entreprises d'au moins 10 salariés devront transmettre à Pôle Emploi l'attestation d'assurance chômage par voie électronique, sauf impossibilité pour une cause qui leur est étrangère.**

De plus, un arrêté en date du 14 juin 2011 détaille les modalités pratiques de la transmission dématérialisée de l'attestation, à savoir :

- La transmission dématérialisée de l'attestation peut être opérée :
  - soit par **dépôt de fichier** provenant du logiciel de paie de l'employeur,
  - soit **par saisie en ligne** par l'employeur sur le site de Pôle Emploi.
- Lorsque l'employeur procède à la transmission par **dépôt de fichier**, celui-ci s'effectue :
  - **soit par internet** via le protocole de transfert de fichier sécurisé SFTP ou via le site Net entreprise,
  - **soit par un réseau privé virtuel (VPN).**
- En retour de la transmission par dépôt de fichier, l'employeur reçoit de Pôle Emploi un **accusé de réception** de chaque fichier ainsi qu'un compte rendu de chaque attestation incluse dans le fichier déposé, précisant que l'attestation est conforme à la norme pour les déclarations dématérialisées de données sociales.
- En cas d'anomalies ou de données manquantes, l'employeur en sera informé. L'attestation peut être corrigée par l'employeur en transmettant une nouvelle attestation dématérialisée.
- De plus, en retour de la transmission de l'attestation par dépôt de fichier ou saisie en ligne, **Pôle Emploi délivre à l'employeur l'attestation** (à partir des données transmises) **qu'il devra remettre au salarié.**

Ainsi, à **compter du 1<sup>er</sup> janvier 2012, les entreprises d'au moins 10 salariés** devront **obligatoirement remettre l'attestation** d'assurance chômage à Pôle Emploi **par voie électronique.**

Toutefois, **les entreprises employant moins de 10 salariés pourront transmettre ladite attestation par voie électronique** ou, si elles le souhaitent, continuer à recourir au **format papier.**

# juridique

## Règlement de Sécurité Incendie dans les Établissements Recevant du Public LES PETITS HOTELS

Un **arrêté du 26 octobre 2011** portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) - Petits Hôtels - est paru au journal officiel le 29 octobre 2011 et a été rectifié au journal officiel du 30 octobre 2011.

Ce nouveau texte vient modifier et compléter l'**arrêté du 24 juillet 2006**, qui constituait la base de la réglementation applicable aux petits hôtels et incorpore des précisions de la circulaire ministérielle du 1<sup>er</sup> février 2007 que l'UMIH avait négocié à l'époque pour la profession ; intégré dans l'**arrêté du 22 juin 1990** relatif à la sécurité incendie des établissements de 6<sup>ème</sup> catégorie, il apporte de nouvelles dispositions en matière de sécurité incendie aux très petits hôtels de 6<sup>ème</sup> catégorie (pour les moins de 20 personnes) et prend en compte désormais le concept de l'analyse de risque.

Nous rappelons que les hôtels de 6<sup>ème</sup> catégorie sont des établissements d'hébergement pouvant recevoir jusqu'à 100 personnes.

L'objectif poursuivi par ce nouvel arrêté est d'apporter une amélioration de la sécurité dans l'évacuation de ses occupants. Les nouvelles dispositions sont annexées à l'arrêté joint et **un échéancier des travaux devra être transmis avant le 1<sup>er</sup> janvier 2012 à la commission de sécurité compétente.**

### Les modifications du Livre III du Règlement de Sécurité

Les modifications annexées à l'arrêté du 26 octobre 2011 concernent le Livre III du règlement de sécurité, et plus précisément le chapitre III de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié portant approbation de dispositions complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

#### Modifications apportées aux dispositions du Chapitre III du Livre III du Règlement de Sécurité : Règles complémentaires pour les établissements comportant des locaux réservés au sommeil

##### PE32 : Détection automatique d'incendie et système d'alarme

**Le paragraphe 1** rappelle que les établissements doivent être équipés d'un système de sécurité incendie (SSI) de catégorie A tel que défini à l'article MS 53 et conforme aux dispositions des articles MS 58 et MS 59 à l'exception des établissements à simple rez-de-chaussée dont les locaux réservés au sommeil débouchent directement sur l'extérieur. Toute temporisation est interdite.

Les détecteurs utilisés doivent être implantés dans les circulations horizontales communes et doivent être sensibles aux fumées et aux gaz de combustion.

**Le paragraphe 2** dispose : «*Seules l'installation, la modification ou l'extension d'un système de sécurité incendie de catégorie A, dans les établissements dont la mise en sécurité comporte au moins une fonction de mise en sécurité en supplément de la fonction évacuation, font l'objet d'une mission de coordination. Cette mission est assurée dès la phase de conception par une personne ou un organisme compétent et qualifié. Si le coordinateur SSI n'est pas requis, le document attestant de la réception technique est établi par l'entreprise intervenante.*»

*Ainsi, dans les ERP dont la mise en sécurité comporte au moins une fonction de mise en sécurité en supplément de la fonction évacuation, l'installation, la modification ou l'extension d'un SSI de catégorie A font l'objet d'une mission de coordination.*

*Les systèmes limités à la détection et à l'alarme ne sont plus concernés par ces vérifications.*

### Modifications et adjonctions apportées aux dispositions du Chapitre IV du Livre III du Règlement de Sécurité : Règles spécifiques aux hôtels

#### SECTION 1 : Prescriptions applicables aux établissements à construire ou à modifier : en complément des mesures définies dans les chapitres I<sup>er</sup>, II et III.

##### P01 : Généralités

**Le paragraphe 1** définit ce que l'on entend par «modification» et intègre les précisions de la circulaire ministérielle.

Ainsi «*sont considérés comme modifications :*

- les aménagements pouvant avoir comme conséquence un changement significatif du niveau de sécurité ;
- les travaux d'amélioration, de transformation ou de réhabilitation d'établissements existants lorsqu'ils impliquent la création, la modification ou le remplacement d'éléments de construction ou d'équipement.

*Ne sont concernés ni les travaux d'entretien, ni les travaux de réparations courantes, ni même la remise en état d'un élément existant de construction ou d'équipement, à l'intérieur des volumes préexistants.*

**Le paragraphe 2** rappelle que l'article PE13 sur le comportement des matériaux n'est pas applicable à l'intérieur des chambres ; à contrario, cet article est applicable dans les autres locaux, les dégagements, la salle de petit déjeuner, le salon, l'accueil...

L'art. PE 13 renvoie aux dispositions du chapitre III, du livre II, titre I, c'est-à-dire tous les articles AM du règlement de sécurité incendie.

**Le paragraphe 3** concerne le contrôle des installations et rappelle que «*l'ensemble des installations techniques doit être contrôlé par un technicien compétent tous les deux ans, à l'exception des installations électriques et des systèmes de détection incendie, qui doivent être contrôlés annuellement.*»

*Le contrôle des ascenseurs relève de dispositions particulières précisées dans le cadre de l'article AS9 du règlement.*

Toutes les vérifications et contrôles doivent être mentionnés dans le registre de sécurité.

##### P02 : halls et escaliers

Les escaliers doivent être protégés dès que l'établissement possède plus d'un étage sur rez-de-chaussée.

Les établissements recevant plus de cinquante personnes et ayant plus d'un étage sur rez-de-chaussée doivent comporter 2 escaliers répondant aux dispositions de l'article CO52, § 1.

# juridique

Concernant le second escalier, il est précisé que celui-ci pourra ne pas desservir les niveaux au-dessus du premier étage de l'établissement dès lors que l'effectif cumulé du public admis à ces niveaux est inférieur ou égal à 50 personnes et sous réserve que toutes les chambres à ces niveaux disposent d'une fenêtre accessible aux échelles des sapeurs-pompiers ou d'un moyen d'évacuation accepté par la sous-commission départementale de sécurité et d'accessibilité.

«Pour les établissements ne comportant qu'un seul étage sur rez-de-chaussée et ne disposant que d'un escalier non protégé tel que visé à l'article PE11, toutes les chambres doivent être accessibles aux échelles des sapeurs-pompiers.»

Enfin, les dispositions de l'article AM7 sont applicables aux halls. C'est-à-dire que les revêtements des escaliers encloués doivent être en matériaux de catégorie :

- M1 pour les parois verticales, les plafonds et rampants;
- M3 pour les marches et les paliers de repos.

### P03 : Système d'alarme

La permanence doit être assurée dans un local doté soit du tableau de signalisation, soit d'un report d'alarme, mais le personnel présent peut s'en éloigner tout en restant dans l'établissement, s'il dispose d'un renvoi de l'alarme sur un récepteur autonome d'alarme.

Les câbles électriques utilisés pour le système d'alarme doivent être isolés.

### P04 : Portes

A l'exception des sanitaires, tous les locaux doivent être équipés de blocs-portes pare-flammes de degré 1/2 heure munis d'un ferme-porte ou E30-C.

### P05 : Utilisation du gaz dans les chambres

«L'utilisation du gaz réseau ou d'hydrocarbures liquéfiés n'est autorisée dans les chambres que si la distribution est collective.»

### P06 : Détection automatique d'incendie

«En complément des dispositions de l'article PE32, des détecteurs automatiques d'incendie, appropriés aux risques, doivent être installés dans les locaux à risques particuliers.»

Nous rappelons que l'article PE32 précise notamment

«... Les détecteurs utilisés doivent être sensibles aux fumées et aux gaz de combustion et être implantés dans les circulations horizontales communes.»

### P07 : Formation du personnel

«Le personnel doit participer deux fois par an à des séances d'instruction et d'entraînement de façon compatible avec les conditions d'exploitation, compte tenu, le cas échéant, de son rythme saisonnier.»

Il est précisé qu'au cours de ces séances, tout le personnel de l'établissement doit être mis en garde contre les dangers que présente un incendie et recevoir des consignes très précises en vue de limiter l'action du feu et d'assurer l'évacuation du public. La formation doit être inscrite dans le registre de sécurité et elle peut être assurée par le responsable de l'établissement.

## SECTION 2

### Prescriptions applicables aux établissements existants

#### P08 : Généralités

«Les prescriptions définies dans la présente section sont applicables en complément des articles PE4, PE24, PE26, PE27, PE32, PE36, P01 (§ 3), et P05.»

Les dispositions de l'article PE13 ne sont pas applicables à l'intérieur des chambres. «Lorsque certaines dispositions prévues dans la présente section ne peuvent être appliquées pour des raisons architecturales ou techniques propres à l'établissement, le chef d'établissement propose des solutions alternatives adaptées aux caractéristiques de son établissement. Elles sont approuvées par la commission de sécurité compétente après une étude basée sur l'analyse de risque propre à l'établissement.»

Tous les petits hôtels existants devront se conformer aux articles suivants :

- PE4 : les vérifications techniques
- PE24 : les installations électriques
- PE26 : les moyens d'extinction
- PE32 : la détection automatique d'incendie et le système d'alarme
- PE36 : éclairage de sécurité
- P01, §3 : les contrôles des installations techniques
- P05 : l'utilisation du gaz dans les chambres.

Avec l'imposition de PE32, la détection automatique devient désormais obligatoire dans les circulations et les locaux à risques pour tous les hôtels.

Il est rappelé l'article PE13 sur le comportement des matériaux qui n'est pas applicable à l'intérieur des chambres ; à contrario, cet article est applicable dans les dégagements, salle de petit déjeuner, salon, accueil...

Désormais, pour des raisons architecturales ou techniques propres à l'établissement, le chef d'établissement peut proposer des solutions alternatives à la mise en conformité des hôtels existants. Ces solutions devront être approuvées par la commission de sécurité compétente après une étude basée sur l'analyse de risque propre à l'établissement.

#### P09 : Escaliers

Le paragraphe 1 rappelle que les dispositions de l'article P02 s'appliquent et précise qu'en atténuation de l'art. P02 et pour pallier aux difficultés techniques ou pour des raisons architecturales, le chef d'établissement peut proposer des solutions alternatives adaptées aux caractéristiques de son établissement. Elles seront approuvées par la commission de sécurité compétente après une étude basée sur une analyse de risque propre à l'établissement.



**C.H.R. IMMO**

Spécialiste Conseil

Consortium  
Européen  
de l'Hôtellerie  
(Dép. 40, 64, 65)

TRANSACTION SUR FOND DE COMMERCE ET IMMEUBLES

Café - Hôtel - Restaurant - Tabac - Presse - Loto - PMU

**Agence RAOUT**



Résidence Ibaiondoia  
26, bd. Alsace-Lorraine - B.P. 737  
64107 BAYONNE CEDEX

Tél. 05 59 55 65 40  
Fax. 05 59 55 12 87

[WWW.ceh-france.com](http://WWW.ceh-france.com)

# juridique



« La protection du ou des escaliers doit être assurée conformément à l'article PE11, § 6. Toutefois, il est admis que :

- deux portes d'accès par niveau puissent déboucher sur un palier traversant ;
- les parois existantes pleines soient considérées comme résistantes au feu compte tenu des matériaux utilisés et de leur mode de construction ;
- un ouvrant en partie haute de 0,6 m<sup>2</sup> minimum actionnable à partir du niveau d'accès des secours constitue un exutoire.
- un bloc-porte comportant une porte pleine en bois massif d'une épaisseur de 30 mm équivaut à un degré de résistance au feu pare-flammes 1/2 heure ou E 30.

Toute porte ouvrant sur le volume de la cage d'escalier ou sur une circulation horizontale y conduisant est munie d'un ferme-porte, à l'exception de celle des sanitaires.

En cas d'impossibilité architecturale ou technique reconnue par la sous-commission départementale de sécurité et d'accessibilité, pour l'enclotement de l'escalier au rez-de-chaussée, le volume dans lequel il débouche doit servir uniquement de hall d'accueil. Il doit être isolé des locaux adjacents par les aménagements suivants :

- réalisation d'un écran de cantonnement au droit de l'accès à l'escalier ;
- isolement des locaux adjacents par des parois pleines ou vitrées résistantes au feu ;
- accès aux locaux adjacents par des portes munies de ferme-portes ou asservies à la détection incendie.

Dans l'hypothèse d'une unique chambre par niveau donnant sur le volume de protection de l'escalier, y compris dans le cas d'un palier traversant, l'accès à cette chambre devra se faire :

- soit par une circulation horizontale commune ;
- soit par un espace privatif sous détection délimité par deux blocs-portes pare-flammes de degré 1/2 heure équipées de ferme-portes ou E30-C ; les installations sanitaires de cette chambre peuvent s'ouvrir sur cette circulation.

§ 2. Il est admis que le second escalier n'est pas exigé si l'une au moins des mesures suivantes est réalisée :

- a) La distance entre la porte de chaque chambre et la porte d'accès à l'escalier ne dépasse pas dix mètres ;

b) Les circulations horizontales des étages desservant des locaux réservés au sommeil sont désenfumées conformément aux dispositions de l'instruction technique n° 246 ;

c) Une fenêtre de chaque chambre est accessible aux échelles des sapeurs-pompiers à partir du deuxième étage. A défaut, des détecteurs automatiques d'incendie, appropriés aux risques, doivent être installés dans l'ensemble de l'établissement, à l'exception des escaliers et des sanitaires ;

d) Toute autre solution alternative adaptée».

### PO10 : Isolement des locaux dangereux

«Les dispositions de l'article PE9 sont applicables. Le bloc porte d'isolement est muni d'un ferme porte».

C'est-à-dire que les locaux dangereux doivent être isolés des locaux et dégagements accessibles au public conformément aux dispositions de l'article PE6§1.

### PO11 : Consignes. - Signalisations. - Affichages

«Les dispositions des articles PE33, PE34 et PE35 sont applicables».

### PO12 : Formation du personnel en sécurité incendie

«Les dispositions des articles PE27 (§ 5) et P07 sont applicables».

### PO13 : Cas particulier des très petits hôtels existants

« Constitue un très petit hôtel un établissement qui accueille 20 personnes au plus au titre du public dans les chambres et dont le plancher bas de l'étage le plus élevé accessible au public est situé à moins de 8 mètres du niveau d'accès des secours.

En atténuation de l'article PO 9 (§ 1), ces établissements sont dispensés de l'enclotement des escaliers.

Les caractéristiques des blocs-portes répondent aux dispositions de cet article. L'établissement est équipé d'un système de sécurité incendie de catégorie A.

En aggravation de l'article PE 32, la détection automatique d'incendie est installée dans les circulations horizontales lorsqu'elles existent et dans tous les locaux, à l'exception des sanitaires.

Toutefois, lorsque le chef d'établissement privilégie l'enclotement du/des escalier(s) desservant les chambres, la détection automatique d'incendie reste limitée aux circulations horizontales communes et/ou aux espaces privatifs prévus par l'article PO 9.

## André Garreta

**IMMOBILIER**

**25 ANNÉES D'EXPÉRIENCE**

dans la transaction de fonds de commerces et/ou murs, Hôtels, Brasseries, Restaurants, Cafés, PMU, Campings...

Votre accompagnement dans la transaction de votre entreprise

Professionnalisme, Dignité, Sûreté, Intégrité, Seriosité et Honnêteté

38, boulevard des Plages - 64600 ANGLÈT - Tél. 05 59 03 47 03 - Port. 06 63 40 64 38  
E-mail : gbrimm@hotmail.fr

**seamar** LARICQ Dominique,  
LARICQ-PARIES Laure,  
et l'ensemble des intervenants

à votre service

**seamar - protecteur par nature**

Notre savoir faire vous aidera dans la mise en application de la « Note de Service de la Direction générale de l'Alimentation ». Arrêté du 8 Juin 2006 sur, entre autre, la mise en place systématique d'un plan de dératisation de la surveillance d'entrée des parasites.

<b>DERATISATION</b> • rats, souris, • mulots, • loirs, lérots, • ragondins, ...	<b>DESINSECTISATION</b> • blattes, cafards, • punaises de lits, • puces, fourmis, • guêpes, mouches, ...	<b>PHYTOSANITAIRE</b> • chenilles processionnaires, • tigre de platane, • DIVERS : cendriers muraux Agrément A000052 A
---	--	--

Z.I. Lieu-dit « Les Barthes Neuves » - 64990 MOUGUERRE

☎ 05 59 59 68 68 /// seamar@wanadoo.fr

## LAVAZZA

ITALY'S FAVOURITE COFFEE

P. A. Maignon - 24, rte Pitoys  
6 4 6 0 0 A N G L È T  
Tèl. 05 59 42 34 34  
Fax 05 59 42 38 48

# juridique

En atténuation de l'article PE 36, ces établissements sont dispensés de l'installation des blocs autonomes pour habitation (BAEH). Toutefois, si l'exploitant souhaite poursuivre l'exploitation de son établissement en l'absence de la source électrique normale, il doit disposer des moyens d'éclairage portatifs en nombre suffisant. L'établissement peut faire l'objet de toute solution alternative adaptée après avis de la commission de sécurité compétente.»

Selon cet article, **un très petit hôtel** est un établissement qui accueille **20 personnes au plus** au titre du public dans les chambres **ET dont le plancher bas de l'étage le plus élevé accessible au public est situé à moins de 8 mètres** du niveau d'accès des secours.

Ces très petits hôtels peuvent être dispensés de l'enclouement des escaliers. Dans ce cas, les blocs-portes doivent être pare-flammes de degré 1/2 heure équipées de ferme-portes ou E30-C ;

Ils doivent être équipés d'un SSI de catégorie A.

La détection automatique d'incendie doit être installée dans les circulations horizontales lorsqu'elles existent et dans tous les locaux, à l'exception des sanitaires.

Toutefois, lorsque le chef d'établissement privilégie l'enclouement du/des escalier(s) desservant les chambres, la détection automatique d'incendie reste limitée aux circulations horizontales communes et/ou aux espaces privatifs prévus par l'article PO 9.

Ainsi, ces établissements sont dispensés de l'installation des blocs autonomes pour habitation (BAEH). Toutefois, si l'exploitant souhaite poursuivre l'exploitation de son établissement en l'absence de la source électrique normale, il doit disposer des moyens d'éclairage portatifs en nombre suffisant.

L'établissement peut faire aussi l'objet de toute solution alternative adaptée après avis de la commission de sécurité compétente.

## ANNEXE À L'ARTICLE P011

### Conduite à tenir en cas d'incendie

En cas d'incendie dans votre chambre

- gagnez la sortie en refermant bien la porte de votre chambre et en suivant le balisage ;
- prévenez la réception.

**En cas d'audition du signal d'alarme**

Si les dégagements sont praticables :

- gagnez la sortie en refermant bien la porte de votre chambre et en suivant le balisage.

Si la fumée rend le couloir ou l'escalier impraticable :

- restez dans votre chambre ;
- manifestez votre présence à la fenêtre, en attendant l'arrivée des sapeurs-pompiers. »

**Nota.**

- Une porte mouillée et fermée, rendue étanche par des moyens de fortune (chiffons humides), protège longtemps.



Arts & Métiers de la Restauration **NOUVEAU**

**ANGLET**  
**ZA MAIGON**

TÉL 05 59 03 79 23 - FAX 05 59 55 51 26  
cotebasque@ecotel.fr




N°1 de l'enseignement en langues vivantes  
Un réseau de 100 centres certifiés en France

Centres d'Étude de Langues des CEL

11 langues  
pres de chez vous

Tests en ligne : [www.bayonne.ccl.fr/formations](http://www.bayonne.ccl.fr/formations)

Des réponses de pro  
aux besoins des professionnels  
du tourisme et de l'hôtellerie

Centre d'Étude de Langues  
Chambre de Commerce et d'Industrie Bayonne Pays Basque  
2051, Allées Maritimes - 64100 Bayonne  
05 59 46 58 16 / [cel@bayonne.ccl.fr](mailto:cel@bayonne.ccl.fr)



**VOTRE GRAND MARCHÉ PROFESSIONNEL**

UN MARCHÉ DE PRODUIT FRAIS,  
UNIQUE ET DIFFÉRENCIANT  
AU COEUR DU PAYS BASQUE

DES SOLUTIONS EXCLUSIVES  
EN MÉTIÈRE D'ÉQUIPEMENT

Une approche globale et unique  
des solutions pour les métiers de  
bouche.

Des opportunités toutes les semaines et à volonté d'optimiser le  
coût net d'approvisionnement des cafetiers, restaurateurs  
et hôteliers.

TOUTE L'ÉQUIPE DE METRO ANGLET VOUS REMERCIE DE  
VOTRE FIDÉLITÉ



Parc d'activités de Maignon - 7, rue du moulin de Brindos - 64600 Anglet  
6h30 à 19h00 du lundi au vendredi - 6h30 à 13h00 le samedi  
TEL. 05 59 31 34 00 - FAX : 05 59 31 34 29 - [www.metro.fr](http://www.metro.fr)

# actualités

## SACEM - SPRE

Pour 2012, la SACEM et la SPRE ont mis en place des nouveaux tarifs applicables aux diffusions de musique dans les Cafés Hôtels et Restaurants.

Afin de vous présenter et de répondre à vos interrogations concernant ces nouveaux barèmes, nous vous convions à une réunion d'information organisée par l'UMIH Pays Basque, animée par le responsable régional de la SPRE et le Directeur départemental de la SACEM.

Cette réunion se tiendra le :

**Lundi 23 janvier 2012**  
**de 15 h à 17 h**  
**A l'Hôtel le BIARRITZ**  
**30 Avenue de la MILADY**  
**64200 BIARRITZ.**

Afin d'organiser cette rencontre, merci de bien vouloir nous faire part de votre participation, soit par mail [umih.paysbasque@wanadoo.fr](mailto:umih.paysbasque@wanadoo.fr) ou Tél. 05 59 24 03 47

Venez découvrir le tout nouveau site internet de l'UMIH Pays Basque : [www.umih-pays-basque.org](http://www.umih-pays-basque.org)

Ce site a été réalisé pour vous, adhérents de l'UMIH Pays Basque.

Dès votre adhésion, vous recevrez votre mot de passe et login pour accéder aux :

- circulaires du social, juridique, fiscal, classement hôtelier, etc...
- demandes d'emploi et offres d'emploi
- petites annonces de la profession
- boutique pour commander vos affichages
- journal «UMIH Infos CHR».

Faites vivre ce site à votre service à tout moment.

Bon surf !

Dès maintenant réservez la date du **lundi 12 mars 2012** à partir de 10 h pour assister à l'**Assemblée Générale de l'UMIH Pays Basque** suivie du traditionnel déjeuner convivial, auquel nous souhaitons vous voir nombreux.

Cette année l'**Assemblée Générale se tiendra à BAYONNE.**



CAFÉ VINS BIÈRES SPIRITUEUX  
**LARZABAL** L.S.O.  
 distribution & services

ZI Les Pontots - chemin des Barthes - 64100 BAYONNE  
[larzabal-iso@wanadoo.fr](mailto:larzabal-iso@wanadoo.fr) 05 59 57 10 10 - Fax 05 59 52 31 57

**APR** Multiservices & Services

**Dégraissage de hottes de cuisine**



**Remise\* 10%**

[www.groupeapr.com](http://www.groupeapr.com)  
05 59 14 14 64

Agences Côte Basque

**BAYONNE**  
8 rue Jules Labat.

**BIARRITZ**  
44 av. Président Kennedy

\* Offre réservée aux adhérents de l'UMIH