

Introduction

La conception d'une cuisine collective est un projet complexe qu'il est indispensable de préparer en collaboration avec les maîtres d'oeuvre, les bureaux d'études, les services techniques d'entretien et de maintenance et les utilisateurs finaux. Cette concertation permet d'optimiser l'ergonomie et la fonctionnalité des lieux. Le présent document, fruit de l'expérience des professionnels des systèmes céramiques, met en lumière les solutions les plus performantes appelées à revêtir les murs et les sols des cuisines collectives. Dans ce type de locaux, la complexité majeure réside dans la multiplicité des contraintes qu'il s'agit de satisfaire : sécurité, hygiène et résistance au feu notamment. Quand on intègre l'entretien du local dans le calcul de son coût global, la pérennité de l'ouvrage est garantie et la solution céramique est la plus économique. Le choix des matériaux préconisés et le respect de leur qualité de mise en œuvre sont primordiaux tant pour la sécurité des utilisateurs que pour la viabilité de la réalisation. Les systèmes céramiques offrent les solutions les plus adaptées au revêtement des cuisines collectives. Ils répondent parfaitement aux obligations réglementaires et aux contraintes spécifiques auxquelles sont confrontés les prescripteurs dans ce type de local.



Les atouts de la solution céramique



Durabilité



Esthétique



Résistance au feu



Étanchéité



Hygiène



Sécurité



Signalétique



Economie
Coût global

Durabilité

Le prescripteur doit se référer au classement UPEC des locaux (e-cahier du CSTB n°3509) :

- Cuisines collectives et annexes classées U4 P4S E3 C2, nécessitant l'utilisation de carreaux céramiques au moins classés U4 P4S E3 C2 ;
- Local de réchauffage des plats sans zone de lavage classé U4 P3 E2 C2, nécessitant l'utilisation de carreaux céramiques au moins classés U4 P3 E2 C2 ;
- Local de réchauffage des plats avec zone de lavage classé U4 P4 E3 C2, nécessitant l'utilisation de carreaux céramiques au moins classés U4 P4+ E3 C2.

Pour des raisons d'hygiène, d'entretien, les murs sont traités en carreau céramique, en particulier émaillé.

Systèmes Céramiques recommande :

- Du grès émaillé, protégé localement par des pare-chocs dans les zones exposées aux chocs répétitifs et équipée de protections d'angles.
- Les angles des murs devront être équipés de protections en inox.

A noter : Dans le cas où le local est classé en UPEC sous l'appellation C3, aussi bien pour l'exploitation que pour l'entretien de ses sols, les carreaux doivent répondre à des tests spécifiques au cas par cas sur des produits dont la liste est fournie par le maître d'ouvrage.

Format des carreaux

P4+ *	100 cm ² < s ≤ 400cm ²	e ≥ 8 mm
P4S **	100 cm ² < s ≤ 400 cm ²	e ≥ 11 mm
L/l ≤ 2 pour les locaux P4S (sinon L/l ≤ 3)		

Pour les locaux P4 + : *En pose scellée, la surface des carreaux est limitée à 2200 cm².

En pose collée, la surface des carreaux est limitée à 400 cm² dans les locaux avec caniveau ou siphon de sol (3600 cm² dans les locaux sans siphon de sol).

Pour les locaux P4S : **En pose collée ou scellée, la surface des carreaux est limitée à 400 cm² dans les locaux avec caniveau ou siphon de sol (1200 cm² dans les locaux sans siphon de sol).

Résistance au feu

Les produits céramiques sont par nature incombustibles, ne concourent pas à la propagation des flammes et ne dégagent aucune fumée toxique. Les produits céramiques étaient donc conventionnellement classés M0. Ce classement a été modifié par l'arrêté du 21 novembre 2002 relatif à la réaction au feu des produits de construction et d'aménagement. Il indique maintenant que les carreaux céramiques appartiennent aux classes A1fl (en utilisation en sol) et A1 (en utilisation autre que pour le sol) sans essai préalable.

L'utilisation des systèmes céramiques en cuisines collectives n'impose pas les socles de rehaussement sous les appareils de cuisson (seuls restent nécessaires les petits socles autour des canalisations) : toute possibilité d'adaptation du local a posteriori en cas d'extension, de rénovation ou simplement de modification d'implantation du local reste donc possible.

Sécurité

D'autres exigences spécifiques aux sols des cuisines collectives sont à prendre en considération: c'est le cas de la glissance.

Si le Code du Travail ne détermine aucune règle concernant le caractère antidérapant des sols en cuisines collectives, il n'en précise pas moins que **l'employeur est responsable de la sécurité des salariés en activité dans son entreprise**. Ainsi, l'employeur sera tenu de respecter certaines dispositions comme le caractère non glissant des sols et l'assurance d'une circulation sûre pour les utilisateurs (voir Obligations réglementaires).

Classement des locaux selon la norme XP P 05-011

Classe Pieds Chaussés (PC)	Correspondance avec les classes de la norme DIN 51 130 + notice ZH 1/571
PC 6	R9
PC 10	R10
PC 20	R11
PC 27	R12
PC 35	R13

Tableau à titre indicatif

Il existe deux moyens de prévenir les risques de glissades :

- protection individuelle : imposer le port de chaussures antidérapantes.
- protection collective : choisir un revêtement céramique avec une résistance à la glissance adaptée à la zone concernée (cf tableau de classement des locaux ci-dessous.)

Cependant, le Code du Travail indique clairement que **le chef d'établissement doit privilégier les mesures de protection collective** (voir Obligations réglementaires)...

Ce qui n'exclut pas le port simultané de chaussures antidérapantes.

Précaution : *Il ne faut pas juxtaposer deux carrelages de sol ayant des niveaux de glissance très différents. Ces transitions devront donc être traitées à l'aide de carrelages légèrement antidérapants.*

Procédures de nettoyage:

Les sols des locaux doivent recevoir un entretien adapté à l'usage du local, conformément aux spécifications du fabricant et/ou aux dispositions particulières de l'utilisateur de façon à limiter les risques de modifications du niveau initial de résistance à la glissance. Pour cela une procédure doit faire l'objet d'un accord entre les deux parties.

Cette procédure doit comprendre :

- le type de nettoyage à pratiquer (outils et produits);
- la fréquence;
- le mode opératoire (description des cycles comprenant notamment le rinçage, temps d'application, type et quantité de détergent).

Une procédure efficace ne doit pas laisser d'encrassement résiduel.

Pour de plus amples informations il convient de se reporter à notre fiche Entretien.

Hygiène

L'hygiène en cuisines collectives répond à deux réglementations distinctes (voir Obligations réglementaires) : l'une est relative aux cuisines à caractère commercial (ex. : les restaurants), la seconde concerne les cuisines à caractère social (ex. : hôpitaux, casernes, écoles).

Elles suggèrent notamment que les matériaux de revêtement utilisés soient :

- facilement nettoyables et/ou désinfectables
- non absorbants
- résistants aux chocs
- imputrescibles
- de couleur claire
- non toxiques.

Exemples de classements de locaux selon la norme française XP P 05-011

Définition des locaux	Classement
Réception	PC 20
Stockage	PC 20
Chambre froide	PC 20
Préparation froide	PC 35
Préparation chaude	PC 35
Conditionnement	PC 35
Lavage, plonge	PC 35

Si le classement du local considéré n'existe pas dans la norme XP P 05-011, c'est au Maître d'ouvrage éventuellement assisté de son maître d'œuvre de déterminer le classement du local par assimilation. Pour cela Systèmes Céramiques recommande de se rapprocher des fabricants de carreaux céramiques et de produits d'entretien pour déterminer quels sont les carreaux et le mode de nettoyage le plus adaptés.

Les carrelages céramiques répondent par nature à toutes ces contraintes. De plus, les industriels de la filière ont mis au point des dispositifs efficaces d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage : siphons, caniveaux, regards, grilles.

Suivant la norme NF EN 13888, les mortiers de jointoiement pour carreaux céramiques sont définis en deux types :

- Les mortiers hydrauliques de jointoiement (à base de ciment), type CG, répartis en

2 classes :

*classe 1 pour le mortier de jointoiement normal ;

*classe 2 pour le mortier de jointoiement amélioré avec des performances supplémentaires (forte résistance à l'abrasion et absorption réduite d'eau).

- les mortiers de jointoiement à base de résine réactive (type RG)

Dans le cas de joints manufacturés, *Systèmes Céramiques* recommande l'utilisation de mortiers hydrauliques de jointoiement de type CG2 ou de mortiers de jointoiement à base de résine réactive type RG. La largeur des joints est fonction, pour un carreau, de sa nature, de ses dimensions et de la tolérance nominale sur ses dimensions.

Bien rempli et sans fissure, il assure la continuité hygiénique du revêtement.

Les systèmes céramiques dans leur globalité répondent parfaitement aux exigences d'hygiène requises quel que soit le type de cuisine collective envisagé.



Les systèmes céramiques conjuguent hygiène et sécurité.

Mise en œuvre

Garantir la bonne réalisation de l'ouvrage implique d'avoir recours à des **entreprises** dont la qualification correspond à ce type de travail. Elles sont **qualifiées Qualibat 6312, 6313 ou 6334**.

1/ Pentes

Comme l'impose l'article R.233-6 du Code du Travail (voir Obligations réglementaires), **les sols doivent présenter une pente généralisée, de l'ordre de 1 à 2 %**. Ces pentes sont dirigées vers les dispositifs d'écoulement des eaux souillées.

C'est lors de l'étude initiale du projet que les moyens visant l'évacuation rapide de l'eau et évitant sa stagnation doivent être prévus.

- **Le support gros œuvre avec ou sans étanchéité doit comporter les pentes.**

- **Le revêtement collé ou son mortier de pose dans le cas d'une pose scellée doit suivre les pentes du support et être d'une épaisseur constante.**

2/ Siphons, caniveaux et grilles

L'implantation des siphons, des caniveaux et des grilles se prévoit lors de la conception du gros œuvre.

En raison des eaux de cuisson des aliments dont la température est très élevée, il est préférable de préconiser des produits en inox qui résisteront mieux aux chocs thermiques. Les fabricants d'appareils de cuisson pourront également apporter des recommandations appropriées en fonction du volume de matière à écouler de leurs matériels.

Dans tous les cas, les siphons et caniveaux devront être correctement et sur toute leur surface bloqués dans le béton, ce qui leur confèrera une bonne assise et préviendra l'apparition de fissures et d'infiltrations.

3/ Pose

Dans la mesure où l'entreprise désignée présente les qualifications requises, les règles de l'Art gouvernant la profession sont précisément appliquées.

La mise en œuvre au sol des revêtements céramiques s'effectue selon 2 procédés :

- **la pose scellée** (aussi appelée pose traditionnelle), **régie par la norme NF P 61-202, référence DTU 52.1** (Revêtements de sol scellés), convenant à tous les types de cuisine collectives quelle que soit leur sévérité d'usage;

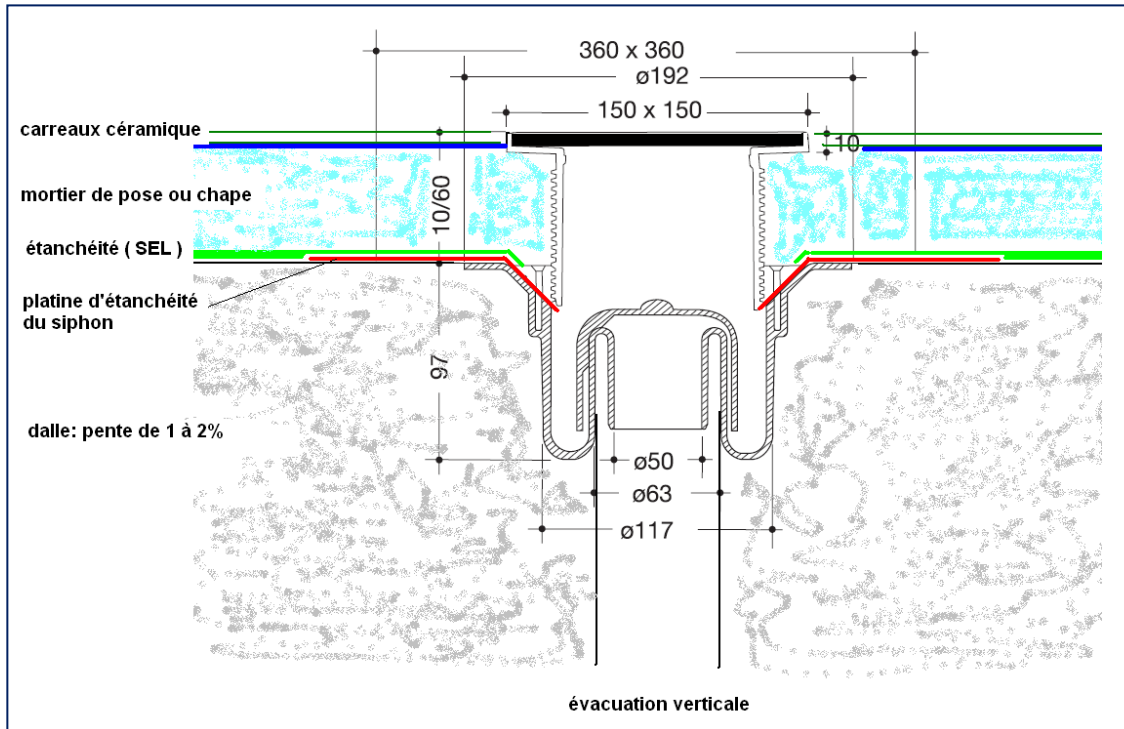
- **la pose collée au sol, régie par les textes de références suivants :**

- **NF DTU 52.2 P1-1-3** pour les locaux de réchauffage de plat sans zone de lavage classés P3 en rénovation,

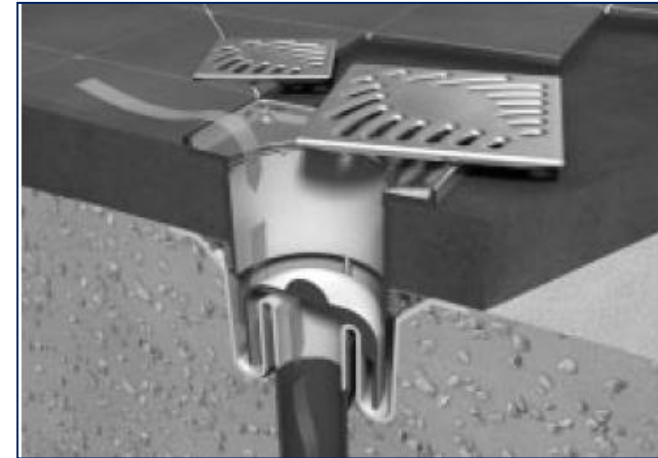
- **CPT n°3526_V3** pour les cuisines collectives et locaux de réchauffage de plat avec zone de lavage en travaux neufs (P4 et P4S), sous réserve que les Documents Particuliers du Marché (DPM) définissent par ailleurs la conception globale de l'ouvrage (isolation phonique, caniveaux, pentes, siphons...) et que le support en béton respecte les pentes prévues.

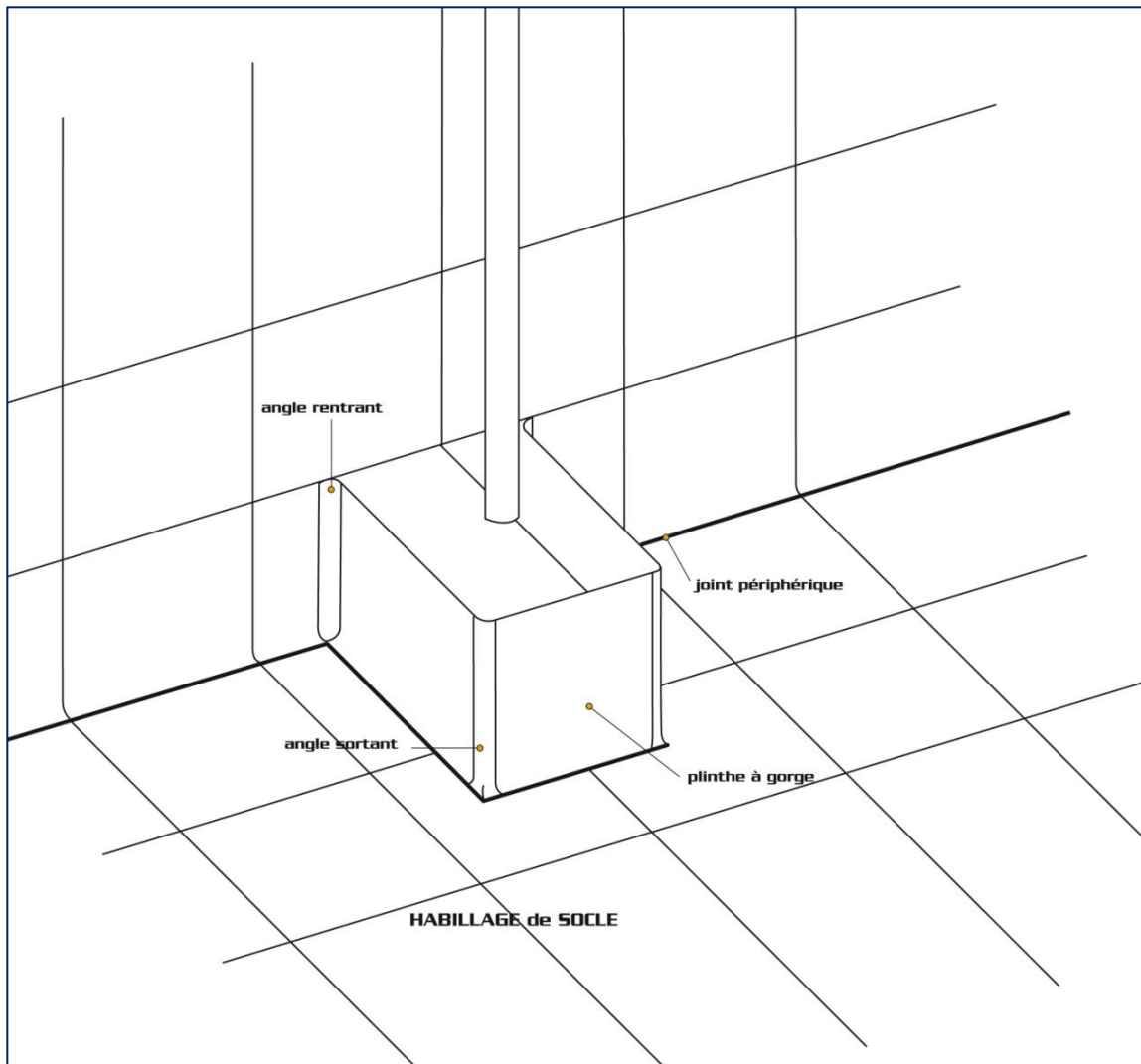
- **CPT n°3529_V3** pour les locaux de réchauffage de plats sans zone de lavage classés P3 en rénovation.

Cuisines collectives



- Nota : Possibilité d'une gamme complète de siphon :
- sortie horizontale ou verticale
 - dimension de grille de 10x10 , 15x15 ou 20x20
 - grille PVC ou inox





ATTENTION : le CPT n°3530_V3 de rénovation en locaux P4 et P4S ne vise pas le cas des cuisines collectives.

Systèmes Céramiques recommande : pour des raisons de technique et d'esthétique, l'utilisation de carreaux de même épaisseur pour toute la construction.

4/ Joints

4.1/Joints de dilatation

L'implantation des joints de dilatation se prévoit au moment de la conception du bâtiment. Chaque fois que cela est possible, il faut en éviter l'intégration dans une cuisine collective.

Cependant en cas de nécessité absolue, les systèmes céramiques permettent d'incorporer des références spécialement conçues pour répondre à ce type de contrainte.

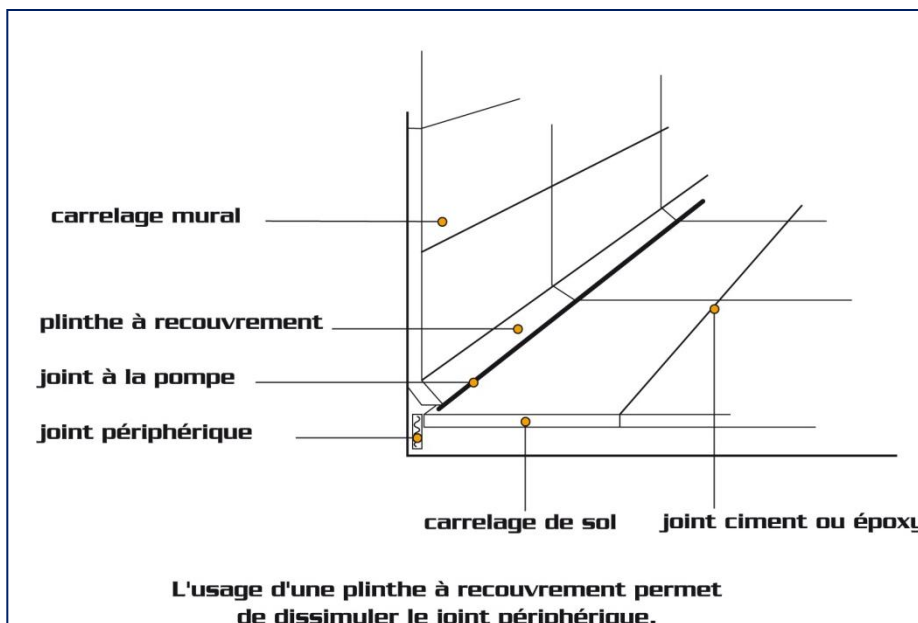
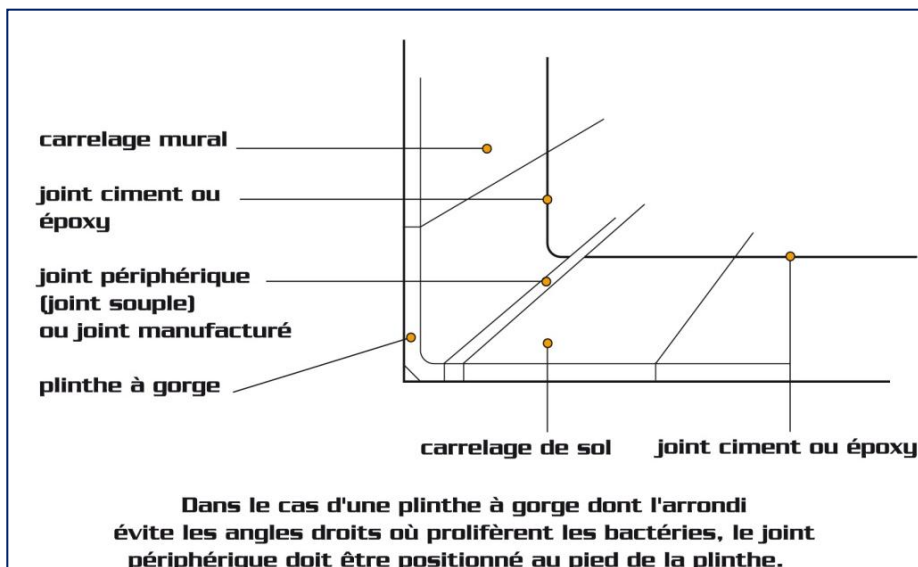
Systèmes Céramiques recommande des joints de dilatation en inox, affleurant au niveau du revêtement fini et dont les bandes élastiques sont interchangeables.

Les joints de dilatation doivent être fixés mécaniquement dans le support.

Les carreaux posés de part et d'autre de ce joint, devront être des carreaux entiers.

4.2/Joints de fractionnement

Un mastic élastomère de dureté Shore A > 40 peut être utilisé pour tous les locaux. En pose collée, l'utilisation de profilés manufacturés est autorisée en locaux P3 uniquement.



a/ pose scellée (tous locaux) :

En cas de pose adhérente :

- surfaces : tous les 60 m² au plus.

- couloirs : tous les 8 mètres linéaires au plus.

En cas de pose désolidarisée :

- surfaces : tous les 40 m² au plus.

-couloirs : tous les 6 mètres linéaires au plus.

b/ pose collée

Seuls les joints de retrait et de fractionnement du support doivent être respectés, il n'est pas nécessaire de prévoir de fractionnement complémentaire du carrelage.

4.3/ Joints intercarreaux :

cf paragraphe "hygiène"

5/ Plinthes et joints périphériques

Les liaisons sol/mur peuvent être assurées par des plinthes à recouvrement, à gorges ou profils à gorge.

Systèmes Céramiques recommande :

- **les plinthes à gorge ou les gorges céramique ou inox, assorties des angles rentrants et sortants correspondants.**

Leur profil arrondi permettra de satisfaire au mieux les exigences d'hygiène indispensables en cuisines collectives.

Précaution : dans le cas d'un grès émaillé mural, l'idéal est de prévoir une plinthe à gorge chanfreinée sur sa partie supérieure. Ce procédé permettra d'éviter les différences d'épaisseur entre le matériau des plinthes et celui des murs moins épais.

Plinthes à recouvrement et plinthes à gorge seront implantées en veillant à la bonne mise en place du joint périphérique (voir schémas ci-dessous).

Etanchéité et protection à l'eau

1/ ETANCHEITÉ

L'étanchéité de l'ouvrage, lorsqu'elle est requise, peut faire partie du système céramique.

L'étanchéité peut être réalisée de 3 façons différentes :

- Etanchéité traditionnelle : régie par la norme NF DTU 43.6 visant des supports base ciment (béton, enduit).

- Etanchéité non traditionnelle :

- * soit par Système d'Etanchéité Liquide (SEL)

- * soit par système d'étanchéité sous carrelage du type membrane préformée dans les locaux P3 au plus, autoadhésive, natte ou plaques bitume armées.

Ces systèmes d'étanchéité doivent être relevés en périphérie, y compris au pourtour des socles au pied des canalisations.

Les procédés d'étanchéité doivent bénéficier d'Avis Techniques voire, pour les SEL, d'Enquêtes de Technique Nouvelle (ETN) visées par un Bureau de Contrôle. Il convient

de vérifier la date de validité de ces documents.

Dans le cas de mise en œuvre de SEL en planchers intermédiaires intérieurs, en plus de l'ETN du produit, il faudra consulter les « Règles Professionnelles concernant les travaux d'étanchéité à l'eau par application de Systèmes d'Etanchéité Liquide sur planchers intermédiaires intérieurs ».

Systèmes Céramiques rappelle, qu'à ce jour, la pose collée de carrelage sur SEL est limitée aux locaux P3. Pour un ouvrage P4 ou P4S, il faudra procéder à une pose scellée de carrelage conformément à ces Règles Professionnelles.

Certains procédés non traditionnels sont compatibles soit avec une pose collée en mur ou en sol, soit avec une pose scellée en sol. D'autres ne sont compatibles qu'en pose collée (cf. AT ou ETN).

Les documents particuliers du marché doivent préciser qui est chargé de la réalisation de ces ouvrages intermédiaires.

2/ PROTECTION À L'EAU

Acoustique et Étanchéité

Systèmes Céramiques attire l'attention sur le fait qu'il convient de prévoir les performances acoustiques et thermiques dès la conception du bâtiment (épaisseur de dalle, cloisons, ...) afin de s'affranchir de la mise en œuvre d'isolant. A ce jour, le DTU 26.2/52.1 ne vise pas la mise en œuvre des isolants dans les locaux avec siphon de sol et soumis au sollicitation supérieure au P3.



Un bon protocole de nettoyage permet d'entretenir facilement les systèmes céramiques.

Les seuls supports muraux admis en pose collée directe dans les locaux EB+ collectifs et EC sont les supports base ciment (béton, enduits) tels que définis dans la NF DTU 52.2 P1-1-1 (pose collée en murs intérieurs). D'autres supports non visés exigent d'être rendus admissibles en effectuant préalablement un ouvrage intermédiaire.

• **en locaux EB + collectifs ou EC :**

➤ les carreaux de terre cuite nus, montés avec un liant-colle à base de ciment, sont traités en tenant compte du degré d'exposition à l'eau du local voisin et, par conséquent, de son classement (EA, EB, EB+ privatif ou collectif, EC), ainsi que de la sensibilité à l'humidité du revêtement mis en œuvre sur l'autre face.

• **en locaux EB + collectifs uniquement :**

➤ Les carreaux de plâtre hydrofugé « plus » ou « super » (couleur verte) sont des supports visés par des Avis Techniques qui précisent les dispositions à prendre en particulier pour le choix des produits de collage. La protection des pieds de cloison doit être effectuée par l'entreprise qui réalise la cloison.

➤ Les plaques de parement en plâtre hydrofugé de type H1 (couleur verte) sont admises si le carrelage est mis en œuvre jusqu'au plafond (ou au plafond suspendu) et si l'ensemble de la surface carrelée est protégé par un Système de Protection à l'Eau sous Carrelage (SPEC), sous Avis Technique, pied de cloison compris.

Les documents particuliers du marché doivent préciser qui est chargé de la réalisation de ces ouvrages intermédiaires.

Esthétique

Les fabricants de carrelage céramique proposent de larges gammes de coloris clairs dans tous les matériaux prescrits en cuisines collectives.

Cet éventail de choix peut satisfaire aisément les désirs de décoration, notamment en revêtements muraux où les insertions de listels aux couleurs chaudes rythment les surfaces. Les prescripteurs pourront animer ces ambiances en harmonisant les coloris de ces listels avec ceux des cornières d'angles, des lisses de protection et des huisseries du local ou bien même en constituant des fresques avec des carreaux découpés au jet d'eau.

Signalétique

Le principe de la marche en avant, adopté en cuisines collectives, peut facilement être matérialisé grâce aux systèmes céramiques : les différents secteurs de travail sont aisément mis en évidence en employant des carrelages céramiques de couleurs différentes.

Entretien

Un bon entretien et un nettoyage approprié des revêtements de sol sont primordiaux en cuisines collectives. Outre le fait d'évacuer les souillures, ils garantissent les performances des matériaux préconisés et la durabilité du local.

Pour être efficace, le protocole de nettoyage doit être défini en même temps que le choix du matériau.

Les carreaux céramiques par nature inaltérables rendent l'opération plus aisée si les conseils suivants sont respectés :

1/ Préparation : débarrasser le sol de tous les éléments solides n'adhérant pas aux surfaces. Rincer impérativement à l'eau froide et propre les traces de sang, d'œuf ou de lait.

2/ Nettoyage mécanique : passer une monobrosse équipée d'une brosse munie de poils synthétiques rigides, de diamètre moyen, sur lesquels ont été collées des particules d'abrasif. L'eau de lavage, chaude ou tiède, doit être additionnée d'un détergent moyennement alcalin. La brosse doit impérativement être nettoyée et rincée à l'eau claire après chaque utilisation. Les petites surfaces inaccessibles à la monobrosse seront nettoyées au balai brosse. Dans le cas où un dégrassage s'avérerait nécessaire, le même détergent moins dilué peut être utilisé.

3/ Désinfection : la désinfection des zones difficiles d'accès est obligatoire afin d'éviter le développement de micro-organismes. Il convient de changer de désinfectant régulièrement de façon à ne pas favoriser le développement de souches spécifiquement résistantes.

4/ Séchage : les eaux de lavage doivent pouvoir être évacuées efficacement pour que le sol sèche rapidement. Pour éviter la présence d'eau qui favorise le développement microbien, **les pentes prévues au moment de la conception de l'ouvrage revêtent un caractère essentiel.**

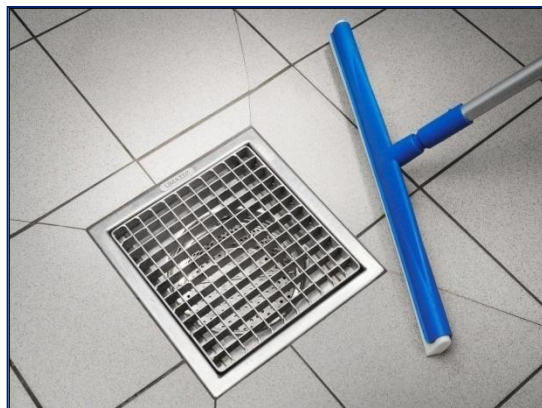
La norme la XP P 05-011 prévoit la pose d'un tapis d'entrée (barrière antislissure) au accès donnant directement sur l'extérieur.

D'autres recommandations sont disponibles dans notre fiche [Entretien](#).

La marche en avant en cuisines collectives

Fondée sur les principes de l'hygiène, elle concerne l'organisation du travail. De l'étude du cheminement des produits depuis la zone de réception des marchandises jusqu'à l'assiette du consommateur, découlent 3 idées directrices :

- les déchets doivent être éliminés en amont des secteurs de préparation culinaire et en aval du secteur de distribution ;
- les déchets doivent converger vers un local spécifique ;
- un circuit d'évacuation de déchets ne doit jamais croiser un circuit de préparation des aliments.



Un entourage de siphon parfaitement exécuté.

Economie / Coût global

Intégrer la notion de coût global signifie prendre en compte les différents éléments optimisant le retour sur investissement.

Raisonnez système

Les éléments composant les systèmes céramiques sont étudiés pour répondre aux exigences performantielles des cuisines collectives.

Privilégiez un revêtement s'adaptant aux évolutions futures du local

En cas de redistribution ou de transformation des zones de travail de la cuisine collective, les systèmes céramiques, parfaitement modulaires, s'adapteront à la nouvelle organisation.

Préconisez un revêtement durable

Les systèmes céramiques assureront une tenue dans le temps optimale et ne nécessiteront pas de rénovation lourde en sol comme en mur.

Prescrivez un matériau stable

Les systèmes céramiques résistent aux projections de liquides à haute température.

Préférez une mise en œuvre économique

Les systèmes céramiques offrent un délai d'intervention raccourci de 3 semaines en moyenne. Insensibles aux remontées capillaires, ils sont le seul revêtement pouvant être posés sur un support présentant un taux de siccité* élevé.

*Taux d'humidité résiduelle

Optez pour une entreprise qualifiée

Les systèmes céramiques sont mis en œuvre par un réseau important de professionnels dont les compétences sont clairement codifiées.

Choisissez un matériau d'entretien aisé

Il est inutile de mettre en œuvre des procédés de nettoyage complexes pour entretenir durablement les systèmes céramiques.

Obligations réglementaires

Chapitre préliminaire au titre III du Code du Travail, « Hygiène, sécurité et conditions de travail », créé par la loi n° 94-1414 du 31 décembre 1991 modifié par la loi n° 2003-699 du 30 juillet 2003 art. 8 I Journal Officiel du 31 juillet 2003

Art. L.230-2 :

« Le chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs temporaires.

[...] Le chef d'établissement met en œuvre [ces mesures] sur la base des principes généraux de prévention suivants :

[...] h/ prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle. » [...]

Arrêté du 25 juin 1980, portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

Chapitre X, portant sur l'installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration,

Section 1 – Art. G C 5 - § 2 : “ Le sol supportant les appareils de cuisson doit être constitué de matériaux incombustibles ou revêtu de matériaux de catégorie M0. ”

Décret n° 92-332 du 31 mars 1992, relatif aux dispositions concernant la sécurité et la santé que doivent observer les maître d'ouvrage lors de la construction des lieux de travail ou lors de leurs modifications, extensions ou transformations.

Art. R.235-3-3 : “ Les planchers des locaux doivent être exempts de bosses, de trous ou de plans inclinés dangereux. Ils doivent être fixes, stables et non glissants. ”

Art. R.235-3-4 : « Les surfaces des planchers, des murs et des plafonds des locaux doivent pouvoir être nettoyées ou ravalées en vue d'obtenir des conditions d'hygiène appropriées».

Décret n° 92-333 du 31 mars 1992, relatif aux dispositions concernant la sécurité et la santé applicables aux lieux de travail, que doivent observer les chefs d'établissements.

Art. R.232-1-9 : “ Les lieux de travail intérieurs et extérieurs doivent être aménagés de telle façon que la circulation des piétons et des véhicules puisse se faire de manière sûre. ”

Arrêté du 9 mai 1995 (*), réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Art. 3 : “ [...] Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

[...] b) pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;

[...] g) être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage...

Art. 19 : [...] a) les surfaces telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments.”

Arrêté du 29 septembre 1997 (*), fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Art. 7 : “ [...] tout établissement [...] doit comporter au minimum [...] pour les locaux où les denrées alimentaires sont stockées, préparées, traitées ou transformées :

[...] j) des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques ;

[...] m) des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté... ”

Décret n° 93-41 du 11 janvier 1993, relatif aux mesures d'organisation, aux conditions de mise en œuvre et d'utilisation applicables aux équipements de travail et moyens de protection soumis à l'article L.233-5-1 du Code du Travail et modifiant ce code.

Art. R.233-6 : « Les passages et allées de circulation du personnel entre les équipements de travail doivent avoir une largeur d'au moins 80 centimètres. Leur sol doit présenter un profil et être dans un état permettant le déplacement en sécurité. »

** Ces arrêtés abrogent l'arrêté du 26 septembre 1980.*

Textes de référence

- **Norme XP P 05-010** « Détermination de la résistance à la glissance au moyen du plan incliné »
- **Norme XP P 05-011** « Classement des locaux en fonction de leur résistance à la glissance »
- **Norme NF DTU 26.2**, « Chapes et dalles à base de liants hydrauliques »
- **Norme NF DTU 43.6 (indice P 84-204)**, « Etanchéité des planchers intérieurs en maçonnerie par produits hydrocarbonés »
- **Norme NF DTU 52.1 (indice P 61-202)**, « Revêtements de sol scellés »
- **Norme NF DTU 52.2** « Pose collée de revêtements céramiques et assimilés - pierres naturelles »
- **Cahier des Prescriptions Techniques (CPT) e-cahier du CSTB n°3509**, « Notice sur le classement UPEC et Classement UPEC des locaux »
- **Cahier des Prescriptions Techniques (CPT) e-cahier du CSTB n°3659_V3**, « Revêtements de sol céramiques, Spécifications techniques pour le classement UPEC »
- **Cahier des Prescriptions Techniques (CPT) e-cahier du CSTB n°3526_V3**, « Pose collée de revêtements céramiques et assimilés- pierres naturelles- en travaux neufs dans les locaux P4 et P4S »
- **Cahier des Prescriptions Technique (CPT) e-cahier du CSTB n°3529_V2**, « Pose collée de revêtements céramiques et assimilés- pierres naturelles- en travaux neufs dans les locaux P3 au plus »
- **Norme NF EN 13888** « Mortiers de jointoiement pour carreaux et dalles céramiques »
- **Règles Professionnelles** concernant les travaux d'étanchéité à l'eau par application de Systèmes d'Etanchéité Liquide sur planchers intermédiaires intérieurs.