

ATTENTAT ET INCENDIE

La sécurité avant tout

Les attentats ainsi que le récent incendie d'un bar rouennais ont remis la sécurité sous le feu des projecteurs. Tous les lieux dotés de dispositifs renforcés n'ont paradoxalement pas entretenu un climat de morosité mais ont gagné en commercialité. L'heure est à la vigilance pour que chacun soit sensibilisé et prêt à la riposte...



Depuis l'incendie mortel à Rouen en août 2016 et les attentats parisiens de novembre, la sécurité est plus que jamais d'actualité. « Notre branche est particulièrement impactée, il est indispensable d'instaurer une culture de vigilance », martèle Laurent Lutse, président de la branche cafés, brasseries, établissements de nuit de l'Umih. L'enjeu est de taille: les attentats ont eu pour conséquence une baisse de 30 % de fréquentation des établissements en Ile-de-France et de 20 % sur le plan national. « C'est un vrai tsunami économique », renchérit Roland Hégu, président confédéral de l'Umih. Partant de ce constat, le plan de vigilance a été revu.

Il comporte désormais trois scénarios de degré de dangerosité: prévention, menace terroriste élevée et urgence attentat. « Le but est double pour les professionnels: se préparer à tous les niveaux pour mieux protéger nos établissements et nos clients ainsi que sensibiliser sur le rôle de sentinelle à jouer en termes de renseignement et d'alerte », explique Gérard Siad, président du Sneg & Co. Ainsi, les exploitants, qui occupent une position privilégiée, ont une carte à jouer en intégrant dans leur « logiciel » de surveillance les risques d'attentat. « Il faut s'inscrire dans une culture de vigilance éclairée et sereine », appuie-t-il. La sérénité est d'ailleurs la première règle à appliquer:

« C'est avant tout la panique qui tue le plus de gens, affirme l'écrivain Raphaël Saint-Vincent. Lors des attentats au Bataclan, de grosses blessures ont été provoquées par la foule. » Pour combattre la peur, il est nécessaire d'adopter des bonnes pratiques: « Il ne faut pas hésiter à communiquer sur la sécurité mise en place dans l'établissement et surtout rassurer le consommateur sur la très faible probabilité qu'un attentat s'y produise. Par ailleurs, il est impératif de se préparer à l'évacuation, ce qui est valable tant pour l'exploitant que pour les salariés », poursuit l'auteur de *Vivre avec la menace terroriste* (Eyrolles, 2016). Autre pratique à adopter: avoir au moins un « référent sécurité »

et veiller à ce que l'un de vos salariés soit formé, à moyen terme, aux premiers secours. La Croix-Rouge propose ainsi une nouvelle formation sur mesure pour vous apprendre les gestes qui sauvent. En outre, l'Umih va intégrer dans son module de formation CQP agent de sécurité la notion de risque terroriste. Enfin, sachez que la police se tient à votre disposition partout en France pour effectuer un diagnostic sécurité dans vos établissements. « Notre but n'est pas d'entretenir la psychose mais de se préparer pour être mieux armé, complète Gérard Siad. Si l'ensemble de nos lieux adoptent une posture de vigilance, ils feront barrière et dissuaderont les terroristes. »

La relance du tourisme passe également par ce processus de sécurisation...

Mise en place de commission par région

Renforcer la sécurité permet de gagner en commercialité. « Communiquer sur les dispositifs mis en place dans son bar n'est pas dissuasif, bien au contraire! Les clients sont très demandeurs », affirme Gérard Siad. Cette prise de conscience vient d'aboutir à la mise en place de commission dans chaque région pour travailler sur la relance du tourisme et l'aspect sécuritaire. « Nous avons été reçus par le directeur du cabinet du ministre de l'intérieur qui veut impliquer toute la filière CHRD », explique-t-il. Composée de préfets, d'élus locaux, de représentants d'Atout France et des syndicats, la commission, qui sera opérationnelle d'ici quelques mois, a pour objectif d'insuffler une culture de vigilance. « Sécuriser les lieux permettra de réconcilier les usagers avec l'idée de fréquenter des espaces de convivialité, ainsi que relancer la consommation des Français et des touristes »,

assure-t-il. Combattre la peur par le professionnalisme, tel est donc le credo de la profession pour que vos établissements puissent être pérennes.

L'incendie, principal risque

Il existe une vraie transversalité au niveau sécuritaire entre les risques d'attentat et d'incendies qui peuvent être des causes d'accidents lourds de conséquences, tant humainement que financièrement. Revisiter les dispositifs de sécurité et d'évacuation a, en effet, permis de remettre au goût du jour le risque « incendie » qui est statistiquement cent fois plus élevé que le risque « attentat » à ce jour. Un sujet plus que d'actualité alors qu'un incendie a ravagé, cet été, le bar-dancing Au Cuba libre à Rouen qui a coûté la vie à quatorze personnes. « Ce drame est lié en partie au statut d'établissement de 5^e catégorie [NDLR: dont l'effectif ne doit pas dépasser 200 personnes] qui ne fait pas l'objet de contrôle obligatoire », signale Gérard Siad. En effet, lorsque ces établissements ouvrent, ils ne sont

Guide pratique de sécurité incendie

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) propose le guide « Consignes de sécurité incendie ». Ces dernières font partie intégrante des mesures de prévention à mettre en place dans votre établissement. Figurent dans cette brochure des éléments pour établir ces consignes, les plans d'évacuation et d'intervention associés ainsi que des recommandations pour les porter à la connaissance de vos salariés. En effet, chacun doit savoir comment donner l'alarme et évacuer les locaux. Concernant le plan d'évacuation, il est destiné à

apporter des informations facilitant l'intervention des secours internes et externes (sapeurs-pompiers) et doit donc impérativement être mis à disposition des secours aux différentes entrées et en plusieurs exemplaires. Vous pouvez vous procurer cette brochure auprès de l'INRS sur www.inrs.fr.



pas contrôlés d'office comme le sont les autres. « Ce vide juridique a pu être à l'origine d'un tel drame, commente Brigitte Montserrat, directrice adjointe des affaires réglementaires de l'Umih. Dans le cas de Rouen, les matériaux n'étaient conformes ni au plafond ni au sol, et la sortie de secours était fermée à clé, piégeant les clients qui se trouvaient dans la cave. » Cet événement dramatique a servi de déclencheur: les contrôles se multiplient depuis, en priorité pour l'instant dans les établissements de nuit. Le premier point essentiel est l'évacuation: vous devez vous assurer que les sorties de secours sont bien ouvertes et que les espaces de dégagement soient suffisants. De 20 à 50 personnes, le dégagement doit être de 1,40 m minimum (ou en avoir deux de 0,90 m et 0,60 m); de 51 à 100 personnes, prévoyez deux dégagements de 0,90 m (ou deux de 1,40 m

et 0,60 m); et entre 100 et 200 personnes, deux dégagements de 1,40 m et 0,90 m sont de rigueur.

Vous devez également équiper votre affaire d'un système d'alarme audible de tout point du bâtiment, pendant une durée de cinq minutes. Au niveau des matériaux, il faut appliquer la « règle 421 »: M4 au sol (moins résistant au feu), M2 au mur (difficilement inflammable) et M1 au plafond (non inflammable). Enfin, des exercices d'évacuation à destination du personnel doivent avoir lieu au moins une fois par an, lesquels doivent être consignés dans le registre de sécurité, « la bible de l'établissement, à la fois obligatoire et accessible à tout le personnel », indique Brigitte Montserrat. En cas d'infraction, les sanctions vont de la contravention de 5^e classe (1500 euros) à la fermeture de l'établissement.

Pauline de Waele

5 règles pour réduire les risques d'incendie

- Fixer les extincteurs à portée de main, à 1,20 m du sol.
- Installer les systèmes d'alarme au niveau des dégagements.
- S'assurer qu'un téléphone filaire est situé à proximité des consignes de sécurité sur lesquelles se trouvent les contacts des services de secours.
- Opter systématiquement pour des matériaux résistant au feu.
- Former et obtenir l'adhésion de son personnel.