



*Le présent document est un rappel des règles de prudence. Il ne peut être considéré comme un document prescriptif. Toutes les dispositions légales restent applicables, ainsi que les conditions fixées dans les autorisations délivrées*

Cette page résume **les règles essentielles**. Si un seul point ci-dessous n'est pas respecté, l'exploitant prend un **risque immédiat** pour les personnes en cas d'incendie.

## 1. Se conformer aux décisions rendues et aux procédures administratives

- Les conditions fixées dans des décisions rendues sont connues et respectées (permis de construire, autorisation d'exploiter, décisions rendues après contrôle).
- Les travaux de transformation ou rénovation ont été annoncés aux autorités.
- Si des conditions supplémentaires à celles rappelées ci-dessous ont été posées, celles-ci doivent également être respectées

**Le respect des règles prescrites augmente le niveau de sécurité**

## 2. Respecter la capacité maximale

- La capacité autorisée est connue et respectée. Si l'ECA Jura a imposé une limite d'occupation inférieure à celle autorisée dans d'autres décisions, c'est cette capacité qui doit être respectée.
- Aucun dépassement, même temporaire (soirée spéciale...) sans avoir consulté préalablement l'ECA Jura et proposé des mesures compensatoires pertinentes.
- Le personnel contrôle les entrées.

**La surcharge augmente considérablement le risque pour les personnes**

## 3. Décorations et effets : attention maximale

- Aucune décoration combustible présente dans les voies d'évacuation.
- Usage uniquement de décorations en matériaux difficilement combustibles (minimum RF2) dans les locaux.
- Aucun matériaux formant des gouttes incandescentes en brûlant (par ex. Polyuréthane, polystyrène, etc.) présent.
- Ne doivent pas masquer les signaux de secours ni entraver les autres mesures de protection incendie.
- Engins pyrotechniques : **interdits sans autorisation**.

**Une décoration non conforme peut diminuer l'efficacité de toutes les autres mesures**

## 4. Garantir l'évacuation

- Les issues de secours et chemins de fuite sont **toujours libres**.
- Rien n'encombre les voies d'évacuation (table, chaise, décoration, sono, câble, vestiaires ou stockage).
- Les portes de secours sont **déverrouillées pendant l'exploitation** et accessibles en permanence.

**Si le public est gêné pour sortir, l'évacuation n'est pas garantie**

---

## 5. Pouvoir identifier les sorties de secours

- Les sorties sont **clairement visibles**, même avec éclairage tamisé.
- S'ils sont requis, les éclairages de sécurité fonctionnent.
- Les signaux de secours ne sont jamais masqués. Au besoin, ils sont lumineux.

**Une identification rapide des sorties de secours par le public accélère l'évacuation**

---

## 6. Alarmer et évacuer rapidement

- Le personnel sait
  - Donner l'alarme
  - Arrêter la musique
  - Allumer l'éclairage général
  - Guider le public vers les sorties

**En cas d'incendie, quelques secondes font la différence**

---

## 7. Former le personnel (pas seulement le gérant)

- Une check liste est préparée pour l'organisation de soirées festives. Chaque membre du personnel connaît
  - Les issues de secours
  - Les consignes en cas d'incendie
  - L'emplacement des extincteurs
- Le personnel occasionnel (extras) aussi instruit.

**Un personnel formé améliore les conditions d'évacuation**

---

## 8. Cuisine, bar et installations

- Plaques de cuisson, hottes et filtres sont nettoyés et entretenus régulièrement.
- L'huile chaude doit rester sous surveillance ; ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre un feu d'huile.
- Le gaz est utilisé et stocké conformément aux prescriptions.

**Le risque d'incendie est important en cuisine**

---

**Si une situation semble dangereuse ou ambiguë : il faut immédiatement la corriger ou arrêter l'exploitation.**



Pour aller plus loin : [www.bfb-cipi.ch](http://www.bfb-cipi.ch)