



*Conseil communal du 27/05/2026*

**Réponse à l'interpellation n°35 :**

**« Multiplication des incendies liés aux dispositifs professionnels d'extraction des fumées et de ventilation ; Interpellation introduite par M. BOÏKETE Philippe, Conseiller communal PS »** (*ordre du jour complémentaire*)

## ADOPTÉE

Monsieur le Conseiller communal,

Je vous remercie pour votre interpellation concernant la multiplication des incendies liés aux dispositifs professionnels d'extraction des fumées et de ventilation dans les établissements Horeca et les commerces alimentaires. Le Collège partage pleinement votre préoccupation face à ces incidents, qui représentent un risque réel tant pour la sécurité des exploitants, du personnel et des clients que pour celle des riverains et des services de secours.

Comme vous le soulignez, plusieurs incendies récents trouvent leur origine dans des installations d'extraction insuffisamment entretenues ou non conformes. L'accumulation de graisses et de dépôts inflammables dans les hottes et les conduits constitue effectivement un facteur aggravant important.

La réglementation en matière de prévention incendie impose déjà aux exploitants Horeca et aux commerces concernés de veiller au bon entretien de leurs installations techniques, notamment des hottes et conduits d'extraction.

Les contrôles de conformité interviennent principalement :

- lors de l'octroi ou du renouvellement de certaines autorisations ;
- dans le cadre des visites de prévention réalisées par le SIAMU ;
- à la suite de plaintes, d'incidents ou de constats particuliers.

Par ailleurs, les exploitants sont tenus de procéder à un entretien régulier de leurs installations par des entreprises spécialisées et de pouvoir en justifier à tout moment.

En collaboration avec le SIAMU et les services compétents, la commune entend renforcer la sensibilisation des exploitants – à l'instar de ce qui a récemment été entrepris auprès des exploitants de discothèques, de salles d'événements et d'hôtels – quant à l'importance :

- du nettoyage régulier des hottes et conduits ;
- du respect des normes de sécurité incendie ;
- de la maintenance des systèmes d'extraction et de ventilation.

Par ailleurs, la commune s'est associée au groupe de travail piloté par Bru localis consacré à l'évolution de la réglementation applicable au secteur Horeca en matière de sécurité incendie, de suivi des installations et de contrôle des établissements.

Cette démarche vise notamment à :

- harmoniser les pratiques entre les communes ;
- améliorer le cadre réglementaire applicable aux installations à risque ;
- renforcer les mécanismes de suivi et de contrôle ;
- mieux accompagner les communes dans leurs missions de prévention.

Une réflexion est également en cours afin d'examiner dans quelle mesure des rappels systématiques des obligations pourraient être intégrés dans les démarches administratives relatives aux établissements concernés.

Enfin, une attention particulière continuera d'être portée aux situations présentant des risques accrus, notamment dans les immeubles mixtes accueillant à la fois des activités commerciales et des logements. La commune reste attentive à l'évolution de cette problématique et poursuivra sa collaboration avec le SIAMU ainsi qu'avec les partenaires institutionnels concernés afin d'évaluer l'opportunité de renforcer certains contrôles ciblés, notamment dans les établissements disposant d'installations anciennes ou présentant des risques spécifiques.

Il convient toutefois de rappeler que la responsabilité première du respect des obligations de sécurité incombe aux exploitants.

Le Collège continuera à soutenir toute initiative permettant d'améliorer la prévention des incendies et de renforcer la sécurité des habitants.

Je vous remercie pour votre vigilance sur cette question importante.