

Réglementation concernant les hottes de kitchenette de chambres d'hôtel

par Mihai Buzdugan, conseiller technique à la CMMTQ

Q Certaines chambres d'un projet hôtelier de six étages seront dotées d'une kitchenette. Cet espace pour préparer un repas compte souvent un évier, une plaque de cuisson, un four de type grille-pain et un micro-ondes. Est-il requis d'y installer une hotte d'évacuation?

RÉPONSE

Il est important de rappeler qu'un hôtel relève du groupe C selon le chapitre I, Bâtiment, du *Code de construction du Québec*. Toutefois, même si l'hôtel est classé dans le groupe C, il n'est pas assujéti à la partie 9 Maisons et petits bâtiments, mais bien à la partie 6 Chauffage, ventilation et conditionnement d'air, puisqu'il compte plus de trois étages.

La question de savoir si une hotte de cuisine est requise dans les chambres avec kitchenette ne peut être tranchée arbitrairement en se basant sur les pratiques courantes en habitation. Elle doit être analysée selon les dispositions de la partie 6, plus précisément les articles¹ 6.3.1.6. 2), 6.3.1.7. 15) et 6.3.2.10.

Ces articles établissent clairement qu'en : **présence d'une cuisinière, d'une surface de cuisson ou d'un four de type résidentiel, une hotte d'une capacité nominale d'au moins 50 L/s doit être installée et raccordée à un conduit d'extraction rejetant l'air vicié directement à l'extérieur.**

Classer les appareils d'abord

Si la kitchenette de la chambre d'hôtel est munie d'une surface de cuisson fixe ou d'un four de type résidentiel installé en permanence (qui n'est pas facilement transportable ou possible de le ranger dans une armoire, par exemple), il est clair qu'une hotte d'extraction qui rejette l'air directement à l'extérieur (au moins 50 L/s) doit être installée.

Qu'en est-il cependant lorsque les appareils de cuisson d'une kitchenette de chambre d'hôtel ne sont pas fixes, mais plutôt portatifs? L'article 6.3.1.6. 2) mentionne une cuisinière, une



mais ne distingue pas l'aspect fixe ni portatif de ces appareils. Le terme « surface de cuisson » est défini dans le chapitre I, Bâtiment, comme une table de cuisson comptant un ou plusieurs brûleurs ou éléments. Dans ce contexte, est-ce qu'une plaque de cuisson à induction portative doit être pourvue d'une hotte au-dessus du comptoir de la kitchenette?

Qu'en est-il des fours de type grille-pain qui peuvent cuire des aliments à haute température ou des micro-ondes à convection? Ces appareils de cuisson pourraient également se retrouver dans une chambre d'hôtel.

Nous avons contacté la Régie du bâtiment du Québec (RBQ), l'autorité compétente responsable de l'interprétation du chapitre I, Bâtiment, pour en savoir plus sur l'obligation d'installer une hotte évacuante à l'extérieur en présence d'appareils de cuisine portatifs.

Les précisions de la RBQ reposent sur la classification des appareils, évaluée selon le degré d'intégration à l'aménagement de la chambre, de même que la nature de l'usage auquel il est destiné.

Le terme « surface de cuisson » est vague dans le chapitre I, Bâtiment, et le terme « four de type résidentiel » n'y est pas défini. Dans ce contexte, toute interprétation doit s'appuyer sur la nature de l'appareil, le caractère fixe ou portatif, le degré d'intégration à l'aménagement, la fonction principale, l'usage normalement anticipé et l'intention réglementaire.

Voici les précisions de la RBQ à propos de certains appareils de cuisson portatifs :

► Plaque de cuisson à induction portative

Une plaque de cuisson à induction portative (pas installée ...

QUESTION-RÉPONSE

de façon permanente) utilisée de manière accessoire n'est généralement pas considérée comme une « surface de cuisson » visée au sens de l'article 6.3.1.6. 2). Par conséquent, il n'est pas obligatoire d'installer une hotte d'extraction si l'utilisation d'un tel appareil est prévue.

▷ Four de type grille-pain

Un four de type résidentiel est généralement un appareil de cuisson principal, installé de manière permanente ou intégré à une cuisine. Un four grille-pain est portable, a une puissance limitée et ne constitue pas un appareil de cuisson principal dans une cuisine résidentielle. Ainsi, un four grille-pain n'est pas considéré comme un four de type résidentiel visé par l'article 6.3.1.6. 2). Aucune hotte d'extraction conforme à l'article 6.3.1.7. 15) du chapitre I, Bâtiment, n'est requise.

▷ Micro-ondes à convection

Bien qu'un four à micro-ondes à convection permette de cuire des aliments, ses caractéristiques, notamment son caractère autonome et portable, son usage polyvalent (chauffage et cuisson légère) et l'absence d'intégration à titre d'appareil principal de cuisson le distinguent d'une surface de cuisson et d'un four résidentiel au sens de l'article 6.3.1.6. 2). Ainsi, l'installation d'une hotte de ventilation n'est pas exigée.

Bien que ces appareils installés de manière non permanente ne nécessitent pas de hotte d'extraction visée par les articles 6.3.1.6. 2), 6.3.1.7. 15) et 6.3.2.10. du chapitre I, Bâtiment, il demeure néanmoins prudent de les consigner adéquatement au devis de conception. Cette précaution évitera qu'un appareil d'abord considéré comme « accessoire et/ou portable » soit ultérieurement remplacé par un équipement fixe ou intégré, ce qui modifierait l'interprétation réglementaire retenue au moment de la conception du projet.

Rappelons que si un appareil de cuisson fixe ou installé de façon permanente est prévu, il est alors assujéti aux exigences d'extraction d'air visées par les articles 6.3.1.6. 2), 6.3.1.7. 15) et 6.3.2.10. du chapitre I, Bâtiment, avec toutes les considérations normatives qui en découlent. L'exigence d'installer une hotte d'extraction d'une capacité d'au moins 50 L/s avec évacuation directe vers l'extérieur, conformément aux articles cités plus haut, devra alors être respectée.

Précisions concernant la hotte à recirculation (filtre à charbon)

Nous tenons à rappeler que, dans le cadre de l'application du chapitre I, Bâtiment, une hotte à recirculation munie d'un simple filtre à charbon ne répond pas aux exigences requises pour une installation réglementaire de ventilation de cuisine selon la RBQ.

Parallèlement, les articles 5.16.3.2.5 et 5.16.3.3.2 de la norme ASHRAE 62.1, *Ventilation for Acceptable Indoor Air Quality*, précisent que l'air ne doit pas être recirculé. Il est donc interdit d'installer une hotte à recirculation (même munie d'un filtre à charbon) pour répondre aux exigences de ventilation d'une cuisine. L'extraction d'air vicié au moyen d'une hotte de cuisine doit se faire à la source du contaminant et doit être évacuée directement vers l'extérieur.

En résumé

Il n'est pas requis d'installer une hotte de cuisine lorsque des appareils de cuisson portatifs se trouvent dans la kitchenette d'une chambre d'hôtel. Dans tous les autres cas, la ventilation doit être prévue de façon à extraire l'air vicié directement à l'extérieur. **IMB**

NOTE

¹ Les règles de l'art reconnues comme les normes et les manuels techniques de l'ASHRAE doivent aussi être consultés, notamment lorsqu'une évaluation plus précise des contaminants, de leur transfert et des limites applicables à leur recirculation est recommandée.

**FIERS ET COMPÉTENTS
DEVIENT...**



**Nouveau nom.
Même fierté.**

