**Pose d’un conduit de fumée : parcours du combattant pour le restaurateur.**

**Le BE HETA vous accompagne**

13 juillet 2022

C’est bien évidemment la 1ere problématique et bête noire du restaurateur qui va acquérir un local, le plus souvent en rez-de-chaussée d’un immeuble de 4 à 5 étages.  
Le diamètre du conduit qui peut atteindre jusqu'à  45 cm voir plus encore ! doit  acheminer la fumée et  l'air vicié des cuisines pour les extraire en toiture : le conduit doit donc se fixer en façade du bâtiment  ( le plus souvent à  l'arrière ), ce qui requière, en plus d’être conforme à  la législation en vigueur,  l'approbation de l’ensemble de la copropriété, avant même  d’en faire la demande auprès  des autorités compétentes .

Le bureau d’étude Heta vous **accompagne** non seulement **dans la partie administrative**, mais aussi tout au long de ce parcours du combattant, **en participant, auprès de vous aux réunions des copropriétaires**, dans vos démarches avec votre cuisiniste pour l’implantation de votre conduit. 

Une solide connaissance technique et règlementaire sont plus que nécessaires,  mais toujours dans le respect de l'environnement, du contexte dans lequel cet ouvrage, le plus souvent bien imposant, va être mis en œuvre.  
L'aval de la copropriété est indispensable et plus important que l’obtention de l'autorisation de la mairie pour la pose d’un conduit de fumée.  
Notre bureau d'étude est déjà bien rompu à cet exercice avec à son actif plus d'une vingtaine d'autorisation de pose de conduits de fumée obtenue en région Parisienne.

Andriamampita Hoby

BE HETA

Conseil et Maitrise d’œuvre