

CREATION OU TRANSFORMATION D'UN ETABLISSEMENT soumis à la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et les débits de boissons (LADB) et à son règlement d'exécution du 9 décembre 2009 (RLADB)

Nombre d'exemplaires requis : 2
(par établissement)

Service responsable :
Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI)
Police cantonale du commerce (PCC)
Chemin des Boveresses 155, case postale 50, 1066 Epalinges - tél. 021 316 46 01

Autres services concernés :
Direction générale de l'environnement, Direction de l'environnement industriel, urbain et rural (DGE-DIREV) (tél. 021 316 43 60)
Office de la consommation, Inspection des denrées alimentaires (SPEI-OFICO) (tél. 021 316 43 43)
Etablissement cantonal d'assurance contre l'incendie et les éléments naturels (ECA) (tél. 058 721 21 21)
Direction générale de l'environnement, Direction des ressources et du patrimoine naturels (DGE-DIRNA) (tél. 021 316 75 00)

1. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

N° CAMAC ... **231149**

Commune : ... **Ville de Nyon** District : ... **Nyon**

Adresse de l'ouvrage : ... **Place du Château 1 - 1260 Nyon**

Propriétaire-s : ... **Ville de Nyon, Service d'architecture**

Nature des travaux : Création d'un établissement soumis à la LADB
 Transformation / Agrandissement / Changement d'affectation d'un établissement existant, déjà soumis à licence :
Nom de l'établissement
Titulaire de l'autorisation d'exploiter (prop. fonds de commerce).....

2. CATEGORIE D'ETABLISSEMENT

Avec alcool, avec mets* :

<input checked="" type="checkbox"/> Café-restaurant			Avec ventilation**:	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> Discothèque	Avec mets :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Avec ventilation**:	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> Night-club	Avec mets :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Avec ventilation**:	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> Salon de jeux	Avec mets :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Alcool :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> Hôtel	Avec mets :	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Avec ventilation**:	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> Traiteur (<i>aucune consommation dans les locaux n'est autorisée</i>)			Avec ventilation**:	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<input type="checkbox"/> Table d'hôtes (<i>agritourisme***</i>)				
<input type="checkbox"/> Caveau (<i>agritourisme***, avec mets en fonction des locaux et équipements : art. 13 RLADB</i>)				
<input type="checkbox"/> Chalet d'alpage (<i>agritourisme***, avec mets en fonction des locaux et équipements : art. 13 RLADB</i>)				
<input type="checkbox"/> Gîte rural (<i>agritourisme***</i>)				

(***uniquement pour les agriculteurs et les viticulteurs)

Avec alcool, sans mets* :

Café-bar

Buvette (*uniquement activités sportive ou culturelle : cinéma, football etc. ; ouverte 1h avant le début, pendant, et 2h après l'activité*)

Sans alcool, avec mets* :

Tea-room

Avec ventilation**:
 oui non |

Sans alcool, sans mets* :

Bar à café

Licences particulières (art. 21 LADB) :

Licence particulière

Avec mets : oui non

Alcool : oui non

Avec ventilation**:

 oui non |

Licence particulière pour vente d'alcool dans un salon de prostitution

***Art. 3 al. 1 RLADB Mets**

¹ Sont considérés comme des mets, au sens de la loi, les préparations alimentaires ou denrées alimentaires qui constituent un repas ou un élément de repas.

** **Ventilation** : Présence d'une hotte de ventilation indépendante au-dessus des éléments de cuisson (par exemple : plaques de cuisson, friteuses, crêpières, etc.)

3. JOURS D'OUVERTURE ET HORAIRES D'EXPLOITATION (art. 22 LADB)

Les horaires mis à l'enquête sont les horaires municipaux liés à la catégorie d'établissement figurant sous ch. 2 ci-dessus.

Les horaires mis à l'enquête sont les horaires suivants (si plus restreints que les horaires communaux réglementaires) :

- Jours d'ouverture :
- Horaires :

4. CAPACITE D'ACCUEIL DES LIEUX DE CONSOMMATION

Avant

transformations

(si l'établissement est
déjà soumis à licence)

Après

transformations

Veillez numéroter les locaux ci-dessous (par ex. les salles de consommation et les terrasses) ; cette numérotation doit être reprise sur les plans et autres documents fournis.

Nombre maximum de personnes demandé
(y compris le personnel et la clientèle debout) :

4.1 Locaux	Salle de consommation n°1	28
	Salle de consommation n°2
	Salle de consommation n°3
	Salle de consommation n°4
	Autre (descriptif à indiquer) :

4.2 Terrasses	Terrasse à ciel ouvert n°1	50
	Terrasse à ciel ouvert n°2
	Terrasse couverte n°1
	Terrasse couverte n°2
	Terrasse fermée (véranda)
Autre (descriptif à indiquer) :	

4.3 Lits d'hôtes	Nombre de chambre-s :
	Nombre de personne-s :
	[y compris lit(s) d'appoint (amovible ou canapé-lit)]

4.4 Fumoir

La surface du fumoir ne peut dépasser un tiers de la surface intérieure dédiée au service.

- Capacité d'accueil (nombre de personnes) :
- Surface du fumoir : m² Surface totale des lieux de consommation (fumoir compris) : m²

En cas de descriptif comportant de nombreux lieux de consommation, une page peut être annexée au QP11.

5. SANITAIRES

- **Les sanitaires doivent respecter les conditions de** l'art. 38 RLADB (<https://prestations.vd.ch/pub/blv-publication/actes/consolide/935.31.1?key=1612345429475&id=af50c2b-75d1-4f80-9d0f-eb046d1df3e0>).
- **Les plans produits doivent faire figurer les sanitaires (le cas échéant hommes / femmes, personnes à mobilité réduite).**

6. VENTILATION DES LOCAUX

Avant

transformations

(si l'établissement est
déjà soumis à licence)

Après

transformations

Capacité de la ventilation :

.....m³/heure

..1000.....m³/heure

Une installation de ventilation mécanique, telle que prévue à l'article 30 RLATC (BLV 700.11.1) et au règlement d'application de la loi sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics (BLV 800.02.1), doit assurer en permanence durant l'occupation des locaux un renouvellement d'air frais correspondant **aux exigences de l'annexe III RLATC, soit :**

- 30 m³/h par personne dans les locaux de non-fumeurs ;
- 40 m³/h par personne dans le **fumoir** ; le fumoir doit être équipé d'une ventilation mécanique permettant un renouvellement d'air conforme à la norme SIA 382/1.

La capacité de la ventilation est définie en fonction du nombre de personnes admises selon l'autorisation de la Police cantonale du commerce. Cette capacité est définie également en fonction des normes en vigueur en matière de sécurité incendie et de droit du travail. En cas de divergence entre ces différentes normes, seule la capacité la moins importante sera autorisée et figurera sur la licence (art. 37 RLADB ; BLV 935.31.1).

7. DIFFUSION DE MUSIQUE - APPAREILS A FAISCEAU LASER

Une installation de sonorisation (musique, TV) est :

Existante Prévüe

Un appareil à faisceau laser est :

Existant Prévü

Pour les appareils à faisceau laser, une annonce doit être faite sur formule officielle de la DGE-ARC.

Veillez consulter le site de ce service :

<https://www.vd.ch/themes/environnement/bruit/diffusion-de-musique>

Signatures :

Architecte

Propriétaire-s foncier-s

(Propriétaire du fonds de
commerce)

.....

.....

.....

Date

Date

Date

Un questionnaire particulier 11 non conforme ou incomplet sera refusé, avec pour conséquence le refus de l'autorisation spéciale (art. 120 LATC ; BLV 700.11).



LOCAUX OCCUPANT DES TRAVAILLEURS

Industrie, artisanat (entreprises industrielles ou assimilées)

51

Les autres entreprises occupant des travailleurs peuvent facultativement soumettre leurs plans pour examen.
(p.ex: commerce, atelier, garage, hôpital, laboratoire, etc.).
VERSION Juillet 2022

Service responsable

Canton de Vaud

Direction générale de l'emploi
et du marché du travail (DGEM)
Rue Caroline 11, 1014 Lausanne
tél. 021 316 61 04, info.dgem@vd.ch

Nombre d'exemplaires requis : 2

Pour la commune de Lausanne

Inspection du travail Lausanne (ITL)
Pl. de la Riponne 10, Case postale 5032
1002 Lausanne
tél. 021 315 76 80, itl@lausanne.ch

1. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

N°CAMAC

Commune : Nyon NPA : 1260
Adresse rue n° / Lieu-dit : place du château 1
Coordonnées géographiques : 2507806 / 1137472
Propriétaire : Ville de Nyon, Service d'architecture
Employeur / exploitant : Charlotte de Raemy, Jeremiah Freddi
Raison sociale :
Domaine(s) d'activité(s) : Café / bar

Destination des locaux à transformer ou construire / processus de fabrication :
.....

Contact planification (p. ex. mandataire) Nom / Prénom : Gaille / Laurent
Tél : 021 601 19 10 Courrier électronique : laurent.gaille @bunq.ch

2. LOCAUX nouveaux ou transformés

Plans

Les plans soumis doivent indiquer les installations techniques, les machines et si possible l'emplacement des postes de travail. Les installations techniques comprennent notamment les ventilations, traitements d'eaux usées, convoyeurs, citernes, réservoirs, récipients de matières dangereuses, silos, récipients sous pression, cabines de peinture et fours.

2.1 Personnel occupé

Nombre total de travailleurs dans l'entreprise 2.....

Personnel de production industrielle ou artisanale : H (hommes) 1..... F (femmes) 1.....
Autre personnel (p.ex. administratif) : H (hommes) F (femmes)

Nombre de personnes dans les locaux projetés / transformés

H (hommes) 1..... F (femmes) 1..... TOTAL 2.....

Remarque :

Pour les constructions importantes, abritant de nombreux travailleurs ou plusieurs entreprises, veuillez annexer un tableau des locaux (p.ex. selon fichier téléchargeable Q51 B - 'Liste de locaux pour des constructions importantes' sur le site CAMAC sous ' FORMULAIRES PAPIER ' ou avec le lien [Liste de locaux pour des constructions importantes](#)

Questionnaire particulier n°51

2.2 Dimensions

Surface approximative totale d'un étage : **63** [m²]

Nombre de niveaux du bâtiment, avec sous-sols : **2**

Volume total estimé des nouveaux locaux à transformer ou à construire: [m³]

Tous les locaux de travail disposent d'une hauteur d'au moins 2,40 m oui non

Remarque / exception :

.....

La hauteur minimale des locaux industriels respecte l'art. 5 OLT4 (2,75 à 4,00 m) oui non

Remarque / exception :

.....

2.3 Voies de circulation et d'évacuation

Escaliers

Tous les escaliers sont à volée droite, large d'au moins 1,20 m, avec main-courante oui non

Remarque / exception :

.....

.....

Portes

Les plans indiqueront les portes à battant avec leur sens d'ouverture, en principe dans le sens de la fuite.

La largeur préconisée des portes à battant donnant sur une voie d'évacuation est d'au moins 90 cm.

Les portes des issues de secours sont praticables en tout temps sans clé, p. ex. munies d'une poignée anti-panique ou d'un système reconnu équivalent. oui non

Remarque :

.....

.....

Portes sans battant, selon chaque type

Indiquer le nombre total des portes spéciales :

coulissante : basculante : pliante :

à rouleaux : à sections : autre :

Ces portes spéciales et les portillons de secours doivent être dessinés sur les plans

Distances de fuite

Les distances maximales de fuite de tous les locaux de travail respectent les normes AEAI, c'est-à-dire identiques à celles de l'art. 8 OLT4 (35 m ou 50 m selon les cas) oui non

Exceptions (locaux):

Signalisation et éclairage en cas d'évacuation

Les voies d'évacuation sans éclairage naturel comprennent toutes:

- un éclairage de secours oui non

- un fléchage des chemins de fuite oui non

Remarque / exception :

.....

.....

Questionnaire particulier n°51

2.4 Santé

Eclairage naturel et fenêtres

Tous les locaux pouvant occuper du personnel durant 20 h/semaine ou davantage disposent de vitrages transparents représentant au moins 12,5 % de la surface du sol oui non

Exceptions : *mentionner les locaux et la proportion vitrée en (%)* :

Local : Proportion vitrée en % :

Local : Proportion vitrée en % :

Local : Proportion vitrée en % :

Remarque :

.....

Au moins la moitié de la surface vitrée requise permet une vue horizontale sur l'extérieur, l'autre moitié pouvant être constitué de lanterneaux, sheds ou autres baies zénithales oui non

Remarque :

.....

Les allèges des fenêtres possèdent une hauteur maximale de 120 cm aux postes de travail assis et de 150 cm aux postes de travail debout oui non

Remarque :

.....

Toutes les fenêtres exposées au soleil sont munies de stores extérieurs oui non

Remarque :

.....

Autre protection contre le soleil :

.....

Ventilation des locaux

Chaque local ventilé naturellement possède des fenêtres ouvrantes représentant au moins 3 % de sa superficie : oui non

Remarque :

.....

Tous les locaux de travail sans fenêtre ouvrante sont ventilés mécaniquement : oui non

- ventilation mécanique par aspiration avec canal d'amenée d'air frais : oui non

- climatisation complète avec régulation de la température : oui non

Exceptions : *(mentionner ci-après les locaux sans ventilation)*

Local : Type de ventilation :

Local : Type de ventilation :

Local : Type de ventilation :

Remarque :

.....

Questionnaire particulier n°51

Climat des locaux

Tous les locaux de travail disposent d'un chauffage suffisant (art. 16 OLT3) oui non
(voir commentaire OLT3 cité en annexe)

Remarque :

Bruit et vibrations

Les mesures **techniques** nécessaires ont été prises afin de réduire les émissions sonores désagréables ou néfastes pour l'ouïe et de **limiter** la transmission du bruit et des vibrations. oui non

Les **bruits de fond et les niveaux sonores à tous les postes de travail** respectent les valeurs prescrites dans le **document** Suva 86048. oui non

Les installations ou machines très bruyantes [≥ 85 dB(A)] sont installées dans des locaux séparés. oui non

Remarque :

2.5 Locaux sociaux et sanitaires

Femmes (F) : nbre W.-C. lavabos : douches :
Hommes (H) : nbre W.-C. **2** urinoirs : lavabos : ... **2** douches :

Local servant au repos, à l'allaitement et/ou d'infirmerie (art.33, 34 et 36 OLT3) oui non

Surfaces : vestiaires F : [m²] vestiaires H : ... **5** [m²]
réfectoire /cafétéria : [m²]

Ventilation mécanique ou naturelle de tous les locaux sociaux et sanitaires: oui non

Remarque :

2.6 Installations techniques

Les installations techniques fixes doivent être représentées sur les plans.
Cocher ci-dessous les installations prévues :

<input type="checkbox"/> ascenseurs/monte-charge	<input type="checkbox"/> palans	<input type="checkbox"/> ponts roulants
<input type="checkbox"/> plates-formes élévatrices	<input type="checkbox"/> grues	<input type="checkbox"/> voies ferrées
<input type="checkbox"/> convoyeurs	<input type="checkbox"/> compacteurs à déchets	
<input type="checkbox"/> robots / CNC	<input type="checkbox"/> stockage de grande hauteur	
<input type="checkbox"/> centres d'usinage	<input type="checkbox"/> autres installations automatiques	
<input type="checkbox"/> chambres de congélation	<input type="checkbox"/> fours / traitements thermiques	

postes de soudure :	<input type="checkbox"/> autogène	<input type="checkbox"/> électrique	<input type="checkbox"/> gaz
chariots élévateurs :	<input type="checkbox"/> diesel/benzine	<input type="checkbox"/> électrique	<input type="checkbox"/> gaz
réceptacles sous pression :	<input type="checkbox"/> vapeur	<input type="checkbox"/> air	<input type="checkbox"/> gaz

<input type="checkbox"/> citernes	<input type="checkbox"/> silos	<input type="checkbox"/> réacteurs
-----------------------------------	--------------------------------	------------------------------------

<input type="checkbox"/> autres réservoirs	description :
<input type="checkbox"/> autres machines/appareils	description :
<input type="checkbox"/> installations sur/sous le toit	description :

Remarque :

Questionnaire particulier n°51

2.7 Matières dangereuses

Matières dangereuses (inflammables, explosifs, toxiques, radioactifs)
ou microorganismes dangereux :

oui non

Si oui, remplir séparément le questionnaire N°64

Locaux / secteurs particuliers pour la manipulation de matières dangereuses :

cabine de peinture au pistolet : cabine de mélange :

hottes / chapelle : four de séchage :

Autres locaux de manipulation / transvasement de matières dangereuses :

(à indiquer sur les plans)

Remarques :
.....
.....
.....
.....
.....

Lieu : Nyon

Date : 11.03.24

Signatures :

L'employeur :

L'architecte ou le mandataire :

Le requérant :

.....

.....

.....

Ce formulaire peut être obtenu directement sur le site Internet de la CAMAC (<https://www.actis.vd.ch/>).

Principales bases légales sur internet :

Loi fédérale sur le travail (LTr) et ses ordonnances OLT 1 à 5

<https://www.seco.admin.ch/seco/fr/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/Arbeitsgesetz-und-Verordnungen.html>

Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail OLT 3 et 4

<https://www.seco.admin.ch/seco/fr/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/Arbeitsgesetz-und-Verordnungen/Wegleitungen.html>

Ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles (OPA)

http://www.admin.ch/ch/f/rs/832_30/index.html

Industrie, artisanat et commerce

Nombre d'exemplaires requis : 2

Service responsable (eaux résiduelles, déchets spéciaux) :

Département de la jeunesse, de l'environnement et de la sécurité (DJES)
Direction générale de l'environnement (DGE)
Division Assainissement, section Assainissement industriel
Chemin des Boveresses 155, 1066 Epalinges, tél. 021 316 43 08

Autres services concernés (matières dangereuses) :

Département de la jeunesse, de l'environnement et de la sécurité (DJES)
Direction générale de l'environnement (DGE)
Division air, climat et risques technologiques
Chemin des Boveresses 155, 1066 Epalinges, tél. 021 316 43 60
Département de l'économie, de l'innovation, de l'emploi et du patrimoine (DEIEP)
Direction générale de l'emploi et du marché du travail (DGEM)
Rue Caroline 11, 1014 Lausanne, info.dgem@vd.ch, tél. 021 316 61 04

1. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

Commune : Nyon District : Nyon
Adresse : Place du Château 1 - 1260 Nyon
N° parcelle : 176 Secteur de protection des eaux : üB Au S

Propriétaire

Nom, prénom, raison sociale : Ville de Nyon, Service d'architecture
Adresse : Place du Château 10 - 1260 Nyon
N° postal : 1260 Localité : Nyon
Téléphone : 022 316 41 66 E-mail : adrian.meredith@nyon.ch

Exploitant

Nom, prénom, raison sociale : _____
Adresse : _____
N° postal : _____ Localité : _____
Téléphone : _____ E-mail : _____

Mandataire

Nom, prénom, raison sociale : laurent gaille - bunq sa
Téléphone : 021 601 19 10 E-mail : laurent.gaille@bunq.ch

Données à fournir

En fonction du type d'activité de l'entreprise, compléter les données et fournir les éléments suivants :

- Activité artisanale ou industrielle : chiffres 1- 5, 7-9
- Cuisine professionnelle : chiffres 1, 6, 9.2
- Utilisation ou commercialisation de matières dangereuses : chiffres 1, 7, 9.2

Ce questionnaire particulier doit être complété non seulement pour la partie projet, objet de l'enquête, mais également pour l'ensemble existant.

2. ACTIVITE ARTISANALE / INDUSTRIELLE

2.1 Description de l'activité

Café - Restaurant

Nombre d'employés : 2

2.2 Activités particulières

- Atelier de réparation de véhicules
- Carrosserie
- Station-service
- Place de distribution de carburant (pour les véhicules de l'entreprise)
- Place de transvasement (pour carburant, combustible ou produit chimique)
- Place de déboufrage (véhicules de chantier, véhicules agricoles)
- Place de lavage de carrosseries
- Place de lavage de châssis-moteurs
- Place de stationnement pour véhicules non immatriculés ou véhicules de chantier

3. CONSOMMATION D'EAU

- 3.1 Provenance** Réseau public existant m³/an
- Alimentation privée _____ m³/an

3.2 Consommation

	<u>Existant</u>	<u>Projeté</u>
Eaux artisanales/industrielles (m ³ /an)	_____	_____
Eaux ménagères/sanitaires (m ³ /an)	_____	_____
Eaux de refroidissement (m ³ /an)	_____	_____
TOTAL (m ³ /an)	_____	_____

4. DISPOSITIF DE PRETRAITEMENT DES EAUX

	Existant	Projeté	Modèle
Centrifugeuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Décanteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Evaporateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Fosse de rétention	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Installation de floculation filtration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Résine échangeuse d'ions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Séparateur d'hydrocarbures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Séparateur d'hydrocarbures à coalescence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Séparateur d'hydrocarbures à fermeture automatique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Station de neutralisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Traitement biologique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Ultrafiltration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Autre _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

5. DEVERSEMENT

5.1 Eaux résiduelles d'exploitation

Aucun (fosse étanche, circuit fermé, etc.)

En continu **existant**

Débit : _____ m³/j

Par charge

Volume : _____ l

Fréquence : _____

5.2. Eaux de refroidissement

Aucun (circuit fermé)

Infiltration

Collecteur d'eaux claires

Autre : _____

5.3. Eaux météoriques

Infiltration

Collecteur d'eaux claires **existant**

Autre : _____

Renseignements sur internet :

Les directives cantonales peuvent être téléchargées sur le site Internet :

[Directives et formulaires téléchargeables - VD.ch](http://Directives%20et%20formulaire%20t%C3%A9l%C3%A9chargeables%20-%20VD.ch)

6. CUISINE PROFESSIONNELLE OU INSTALLATION ANALOGUE

La directive cantonale DCPE 560 est applicable.

Sont notamment concernés les établissements disposant d'une cuisine professionnelle pour la préparation de mets chauds et les installations analogues pouvant être la source de rejets d'eaux grasses (traiteurs, laboratoires de poissonnerie ou de charcuterie, industries alimentaires, etc.) :

Type d'établissement : _____ existant projeté

Activité, mets préparés : _____

Nombre de mets / jour : _____ Fréquence de production : _____ jours / mois

6.1 Dispositif de prétraitement (décanteur - séparateur de graisses)

Existant : Fournisseur, capacité : _____ l/s

Entreprise de vidange : _____

Contrat de vidange : oui (copie à annexer svp) non

Projeté : Fournisseur, capacité¹ : _____ l/s

¹ La capacité de l'installation est à déterminer sur la base des normes techniques et indications du fournisseur. Un débit nominal de 1 l/s par élément raccordé peut être pris en compte comme ordre de grandeur.

Demande de dispense (l'autorité communale compétente doit être consultée)

Motifs : _____

6.2 Préavis de l'autorité communale²

La demande de dispense est : accordée

refusée

Motifs : _____










Date, lieu, sceau et signature : _____

Personne de contact, tél. : _____

² Le préavis doit tenir compte des équipements mis en place (importance de la production d'eaux grasses), des caractéristiques techniques du réseau de collecteurs (pentes, diamètres, stations de relevage, déversoirs d'orage) et des installations de traitement des eaux (réserve de capacité de la STEP).

7. MATIERES DANGEREUSES

7.1 Dangers particuliers dans l'entreprise (cocher les cases qui conviennent)

- | | | | | |
|---|---|--|---|--|
| <input type="checkbox"/>  Très toxique | <input type="checkbox"/>  Attention dangereux | <input type="checkbox"/>  Corrosif | <input type="checkbox"/>  Extrêmement inflammable | <input type="checkbox"/>  Comburant |
| <input type="checkbox"/>  Explosif | <input type="checkbox"/>  Dangereux pour le milieu aquatique | <input type="checkbox"/>  Gaz sous pression | <input type="checkbox"/>  Dangereux pour la santé | |

7.2 Matières dangereuses stockées ou utilisées (annexer une liste séparée si nécessaire)

Nom chimique et nature de la matière (G=gaz / L=liquide / S=solide)	Quantité maximale dans l'entreprise (kg ou l)	Consommation annuelle (kg ou l)	Local / secteur	Sécurisation	
				Bac de rétention	Local étanche
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7.3 Locaux abritant des matières dangereuses

Local / secteur	S / M ¹	Type de ventilation (mécanique / naturelle)	TRA ²

¹ S = stockage ; M = manipulation/utilisation ; SM = stockage et manipulation dans le même local/secteur

² TRA = taux horaire de renouvellement d'air, c'est-à-dire le rapport entre le débit de renouvellement d'air frais (m³/h) et le volume du local (m³) : à indiquer pour toute ventilation mécanique

Renseignements sur internet :

Les substances dangereuses : ce qu'il faut savoir

<http://www.chemsuisse.ch/fr/>

<http://www.cheminfo.ch/fr/bases-legales.html>

Produits chimiques et travail

<https://www.seco.admin.ch/seco/fr/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/Chemikalien-und-Arbeit.html>

Prévention des explosions - Principes, Prescriptions minimales, Zones

<https://www.suva.ch/fr-ch?lang=fr-CH>, sous "Recherche" introduire 2153

8. GESTION DES DECHETS SPECIAUX

N° d'identification selon l'OMoD (Ordonnance sur les mouvements de déchets) : _____

Nature des déchets (liquides ou solides)	Quantité annuelle [kg/an] ou [l/an]	Sécurisation	
		Bac de rétention	Local étanche
_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. ANNEXES A FOURNIR

9.1 Pour les entreprises artisanales ou industrielles, ainsi que les garages professionnels, carrosseries, places de lavage, stations-service et chantiers navals, un mémoire technique spécifiant :

- Le type de production, d'activités (description succincte)
- Les processus de fabrication (description succincte)
- La nature et la quantité d'eaux résiduaires
- Les prétraitements (fonction, type, dimensions, etc.)
- Les raccordements (eaux usées, eaux claires, infiltration, etc.)

9.2 Dans tous les cas, un plan des canalisations (échelle 1:200 à 1:500) indiquant :

- Les eaux usées (ménagères, sanitaires)
- Les eaux claires (météoriques, de surface extérieure, drainages, etc.)
- Les eaux de refroidissement
- Les eaux résiduaires artisanales et industrielles (eaux de fabrication, de lavage)
- Les dispositifs de prétraitement
- La dénomination des locaux d'exploitation
- Les grilles de sol, points d'évacuation
- Les aires d'apport d'eaux météoriques (surfaces raccordées en m²)

Signatures :

Le propriétaire :

L'architecte ou le mandataire :

L'exploitant :

Ce formulaire peut être obtenu sur le site Internet de la CAMAC : <http://www.vd.ch/formulaires-permis-construire>