

## 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-OFECO) (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 ..... **231148** .....

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

Adresse de l'ouvrage : ..... **Place du Château 10 - 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 | Avec ventilation**:                                                  | <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> )                                     |             |                                                           |          |                                                           |                                                                      |                                                           |
| <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**

<sup>1</sup> 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	.....	<b>55</b>
	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	.....	<b>60</b>
	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 : ..... m<sup>2</sup>      Surface totale des lieux de consommation (fumoir compris) : ..... m<sup>2</sup>

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 :**

.....m<sup>3</sup>/heure

**..1000**.....m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h par personne dans les locaux de non-fumeurs ;
- 40 m<sup>3</sup>/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 10  
Coordonnées géographiques : 2507759 / 1137454  
Propriétaire : Ville de Nyon, Service d'architecture  
Employeur / exploitant : Ville de Nyon / Philippe Lehmann - PHL Restauration Sàrl  
Raison sociale : .....  
Domaine(s) d'activité(s) : Café - Restaurent

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 4.....

Personnel de production industrielle ou artisanale : H (hommes) 2..... F (femmes) 2.....  
Autre personnel (p.ex. administratif) : H (hommes) ..... F (femmes) .....

Nombre de personnes dans les locaux projetés / transformés

H (hommes) 2..... F (femmes) 2..... TOTAL 4.....

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 : ..... **143** ..... [m<sup>2</sup>]

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

Volume total estimé des nouveaux locaux à transformer ou à construire: ..... **930** ..... [m<sup>3</sup>]

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 : [voir concept de protection incendie - art. 4.2](#) .....

#### 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 : [voir concept de protection incendie - art. 5](#) .....

## 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 [  $\geq 85$  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. **1** ..... urinoirs : **0** ..... lavabos : **2** ..... douches : **1** .....

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

Surfaces : vestiaires F : ..... [m<sup>2</sup>] vestiaires H : **18** ..... [m<sup>2</sup>]  
réfectoire /cafétéria : ..... [m<sup>2</sup>]

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 checked="" 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](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](mailto:info.dgem@vd.ch), tél. 021 316 61 04

## 1. RENSEIGNEMENTS GENERAUX

Commune : Ville de Nyon District : Nyon  
Adresse : Place du Château 10 - 1260 Nyon  
N° parcelle : 144 Secteur de protection des eaux :  üB  Au  S

### Propriétaire

Nom, prénom, raison sociale : Adrian Meredith Ville de Nyon, Service d'architecture  
Adresse : Place du château 10  
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 : 4

### 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 m<sup>3</sup>/an
- Alimentation privée      \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>/an

<b>3.2 Consommation</b>	<b><u>Existant</u></b>	<b><u>Projeté</u></b>
Eaux artisanales/industrielles (m <sup>3</sup> /an)	_____	_____
Eaux ménagères/sanitaires (m <sup>3</sup> /an)	_____	_____
Eaux de refroidissement (m <sup>3</sup> /an)	_____	_____
TOTAL (m <sup>3</sup> /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 : \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>/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](#)

## 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 : Restaurant avec cuisine professionnelle  existant  projeté  
 Activité, mets préparés : Bistronomique  
 Nombre de mets / jour : 120 repas/jour Fréquence de production : 30 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, capacité<sup>1</sup> : Canplast \_\_\_\_\_ 5 l/s

<sup>1</sup> 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 communale<sup>2</sup>

La demande de dispense est :  accordée  
 refusée

Motifs : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_










Date, lieu, sceau et signature : \_\_\_\_\_

Personne de contact, tél. : \_\_\_\_\_

<sup>2</sup> 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 <sup>1</sup>	Type de ventilation (mécanique / naturelle)	TRA <sup>2</sup>

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

<sup>2</sup> TRA = taux horaire de renouvellement d'air, c'est-à-dire le rapport entre le débit de renouvellement d'air frais (m<sup>3</sup>/h) et le volume du local (m<sup>3</sup>) : 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 m<sup>2</sup>)

Signatures :

Le propriétaire :

L'architecte ou le mandataire :

L'exploitant :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

JDR Energies SA  
Chemin des Marais 2  
1232 Confignon (GE)

22.02.2024

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