

**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-OFCO) (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 ..... 233665 .....  
 Commune : ..... Nyon ..... District : ..... Nyon .....  
 Adresse de l'ouvrage : ..... Place Bel-Air 5 .....  
 Propriétaire-s : ..... ENTREPRISE GENERALE BERNARD NICOD SA, Bff & Associés SA .....  
 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 ..... L'inattendu .....  
 Titulaire de l'autorisation d'exploiter (prop. fonds de commerce)..... Kevin Huylenbroeck.....

**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 (aucune consommation dans les locaux n'est autorisée)                                     |             |   |          |   |  |   |
| <input type="checkbox"/> Table d'hôtes (agritourisme***)  |             |   |          |   |  |   |
| <input type="checkbox"/> Caveau (agritourisme***, avec mets en fonction des locaux et équipements : art. 13 RLADB)          |             |   |          |   |  |   |
| <input type="checkbox"/> Chalet d'alpage (agritourisme***, avec mets en fonction des locaux et équipements : art. 13 RLADB) |             |   |          |   |  |   |
| <input type="checkbox"/> Gîte rural (agritourisme***)   |             |   |          |   |  |   |

(\*\*\*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 : Mercredi au Dimanche .....
- Horaires : Mercredi - Samedi : 11:00 - 22:00 / Dimanche 11:00 - 15:00 .....

### 4. CAPACITE D'ACCUEIL DES LIEUX DE CONSOMMATION

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Avant</b>  | <b>Après</b>    |
| transformations                                       | transformations |
| <i>(si l'établissement est déjà soumis à licence)</i> |                 |

**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) :

|                         |   |          |
|-------------------------|---|----------|
| <b>4.1 Locaux</b>       | Salle de consommation n°1 .....                       | 20 ..... |
|                         | Salle de consommation n°2 .....                       | .....    |
|                         | Salle de consommation n°3 .....                       | .....    |
|                         | Salle de consommation n°4 .....                       | .....    |
|                         | Autre (descriptif à indiquer) :                       |          |
|                         | .....   | .....    |
|                         | .....   | .....    |
|                         | .....   | .....    |
| <b>4.2 Terrasses</b>    | Terrasse à ciel ouvert n°1 .....                      | 26 ..... |
|                         | Terrasse à ciel ouvert n°2 .....                      | 8 .....  |
|                         | Terrasse couverte n°1 .....                           | .....    |
|                         | Terrasse couverte n°2 .....                           | .....    |
|                         | Terrasse fermée (véranda) .....                       | .....    |
|                         | Autre (descriptif à indiquer) :                       |          |
|                         | .....   | .....    |
|                         | .....   | .....    |
| <b>4.3 Lits d'hôtes</b> | 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

Après  
transformations

(si l'établissement est  
déjà soumis à licence)

Capacité de la ventilation :

.....4950.....m<sup>3</sup>/heure

.....4950.....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 :  
Un appareil à faisceau laser est :

Existante     Prévue  
 Existant     Prévu

**Pour les appareils à faisceau laser, une annonce doit être faite sur formule officielle de la DGE-ARC.  
Veuillez consulter le site de ce service :**

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

### Signatures :

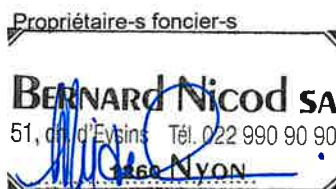
Architecte

Ncuti Paris



Date ..... Le 04 juin 2024

Propriétaire-s foncier-s



BERNARD NICOD SA  
51, av. d'Evysins Tél. 022 990 90 90  
1260 NYON

Date ..... 4/6/2024

(Propriétaire du fonds de  
commerce)



Date ..... 4/6/24

**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).**

## 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 : Nyon District : Nyon  
Adresse : Place Bel-Air 5  
N° parcelle : 1392 Secteur de protection des eaux :  ũB  Au  S

**Propriétaire**

Nom, prénom, raison sociale : ENTREPRISE GÉNÉRALE BERNARD NICOD, SA  
Adresse : \_\_\_\_\_  
N° postal : 1260 Localité : Nyon  
Téléphone : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

**Exploitant**

Nom, prénom, raison sociale : Gargantua SA  
Adresse : Rue Perdtemps 3  
N° postal : 1260 Localité : Nyon  
Téléphone : +41765109098 E-mail : ben@grandappetit.ch

**Mandataire**

Nom, prénom, raison sociale : Paris, Ncuti  
Téléphone : +41794689424 E-mail : contact@rossiparisarchitectes.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

---



---



---



---

Nombre d'employés : \_\_\_\_\_

### 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 débouage (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 \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>/an

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

### 3.2 Consommation

|   | <u>Existant</u> | <u>Projeté</u> |
|---|-----------------|----------------|
| 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 continuDébit : \_\_\_\_\_ 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 Autre : \_\_\_\_\_**Renseignements sur internet :**

Les directives cantonales peuvent être téléchargées sur le site Internet :

[Directives et formulaires téléchargeables - VD.ch](http://www.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 : Café restaurant  existant  projeté  
 Activité, mets préparés : Petite restauration  
 Nombre de mets / jour : 25 Fréquence de production : 18 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> : GGM, FASW44 0,23 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)

- |  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| <br><input type="checkbox"/> Très toxique | <br><input type="checkbox"/> Attention dangereux                | <br><input type="checkbox"/> Corrosif          | <br><input type="checkbox"/> Extrêmement inflammable | <br><input type="checkbox"/> Comburant |
| <br><input type="checkbox"/> Explosif     | <br><input type="checkbox"/> Dangereux pour le milieu aquatique | <br><input type="checkbox"/> Gaz sous pression | <br><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<br>(G=gaz / L=liquide / S=solide) | Quantité maximale dans l'entreprise<br>(kg ou l) | Consommation annuelle<br>(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<br>(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<br>(liquides ou solides) | Quantité annuelle<br>[kg/an] ou [l/an] | Sécurisation             |                          |
|---|--|--------------------------|--------------------------|
|   |  | Bac de<br>rétention      | Local<br>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 :

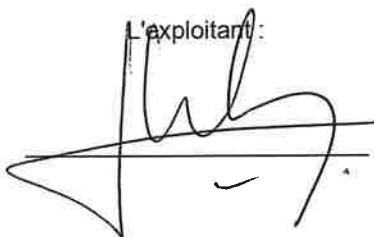


**BERNARD Nicod SA**  
51, ch. d'Eysins Tel. 022 990 90 90  
1260 NYON

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>