

**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-OFKO) (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 ..... 2348.21 .....  
Commune : ..... NYON ..... District : ..... NYON .....  
Adresse de l'ouvrage : ..... RUE DE RIVE 32 .....  
Propriétaire-s : ..... DUMAR THERAY COMMUNAUTÉ HEREDITAIRE .....

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 : CAFÉ CONSCIENT - SEVEN RAYS SA .....  
Titulaire de l'autorisation d'exploiter (prop. fonds de commerce) : JEAN EDGAR MERLE .....

**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

Sans alcool, sans mets\* :

- Bar à café

Licences particulières (art. 21 LADB) :

- Licence particulière Avec mets :  oui  non Alcool :  oui  non Avec ventilation\*\*:

Licence particulière pour vente d'alcool dans un salon de prostitution Avec ventilation\*\*:

**\*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

Après  
transformations

(si l'établissement est  
déjà soumis à licence)

Veuillez 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	.....	..... 20 .....
	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	.....	..... 22 .....
	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=ae50c2b-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 :

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

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

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  Prévüe  
 Existant  Prévü


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

Propriétaire-s foncier-s

(Propriétaire du fonds de  
commerce)



Date 19-08-24

Date 21.08.2024

Date 19-08-24

**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).**



# 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 : RUE DE RIVE 22  
 Coordonnées géographiques : ZS08030 1 1137528  
 Propriétaire : DUMARTHERAY, REPRESENTÉ PAR BURNIER & CIE SA  
 Employeur / exploitant : MERLE JEAN-EDGAR  
 Raison sociale : SEVEN RAYS SA  
 Domaine(s) d'activité(s) : RESTAURATION

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

CAFÉ / RESTAURANT

Contact planification (p. ex. mandataire)

Nom / Prénom :

HUYGHUES DESPOINTES GREGORY

Tél : 076 504 81 05

Courrier électronique :

GH.DESPOINTES@COM

## 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 3

Personnel de production industrielle ou artisanale :

H (hommes) .....

F (femmes) .....

Autre personnel (p.ex. administratif) :

H (hommes) .....

F (femmes) .....

Nombre de personnes dans les locaux projetés / transformés

H (hommes) .....

F (femmes) .....

TOTAL 3

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 : ..... 4.3 ..... [m<sup>2</sup>]

Nombre de niveaux du bâtiment, avec sous-sols : ..... 1 .....

Volume total estimé des nouveaux locaux à transformer ou à construire: ..... 11.8 ..... [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 : ..... PAS D'ESCALIER .....

#### 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 : ..... ARCADE EXISTANTE DANS BATIMENT CLASSE II .....  
..... PORTE SUR RUE de 1.90m pousant vers INTERIEUR .....  
..... CONSERVEE .....

#### Portes sans battant, selon chaque type

Indiquer le nombre total des portes spéciales :

coulissante : ..... 1 ..... 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 : ..... 43 m<sup>2</sup> ..... Proportion vitrée en % : ..... 28 % .....

Local : ..... Proportion vitrée en % : .....

Local : ..... Proportion vitrée en % : .....

Remarque : ..... FACADE VITRÉE DE L'ARCADE SUR RUE .....

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 : ..... H. 40 cm .....

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 : ..... VENTILATION MECANIQUE (EVACUATION D'AIR)  
PAR GAINÉ VERTICALE EN TOITURE .....

## Questionnaire particulier n°51

### Climat des locaux

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

oui  non

Remarque : ..... 2 APPAREILLAGE DE CHAUFFAGE (COLLECTIF) .....

### 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 : ..... PAS DE MODIFICATIONS .....

### 2.5 Locaux sociaux et sanitaires

Femmes (F) : <sup>MIXTE</sup> nbre W.-C. .... 1 ..... lavabos : ..... 1 ..... douches : .....  
Hommes (H) : nbre W.-C. .... urinoirs : ..... lavabos : ..... douches : .....

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

Surfaces : vestiaires <sup>MIXTE</sup> F : ..... 2,6 [m<sup>2</sup>] ..... vestiaires H : ..... [m<sup>2</sup>]  
réfectoire /cafétéria : ..... [m<sup>2</sup>]

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

Remarque : ..... PIECE SOUS ESCALIER .....  
..... DONNANT SUR COURTE .....

### 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 checked="" type="checkbox"/> fours / traitements thermiques |   |

postes de soudure :  autogène  électrique  gaz

chariots élévateurs :  diesel/benzine  électrique  gaz

réceptifs sous pression :  vapeur  air  gaz

citernes  silos  réacteurs

autres réservoirs description : .....

autres machines/appareils description : .....

installations sur/sous le toit description : .....

Remarque : ..... CUISINE PROFESSIONNELLE .....

## 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 : ..... ROLLE .....

Date : ..... 26.10.24 .....

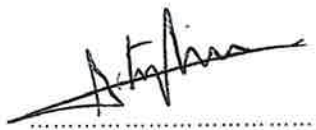
Signatures :

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/fr/rs/832\\_30/index.html](http://www.admin.ch/ch/fr/rs/832_30/index.html)