

FICHE THÉMATIQUE N°6

PROCÉDURE D'AUTORISATION POUR L'AFFECTATION ET L'USAGE D'UN LOCAL

DENRÉES ALIMENTAIRES

Toute activité liée au stockage, au conditionnement, à la production, à la distribution, à la vente et au traitement des denrées alimentaires (nourriture et boissons), y compris « Take away » et restaurant

Conditions, réglementations et recommandations

Le développement de telles activités est soumis notamment :

- À l'ordonnance sur la protection des eaux du 28 octobre 1998 (OEaux) et à l'ordonnance sur les mouvements de déchets (OMoD), en particulier aux conditions suivantes :

- en cas de préparation de mets, les eaux résiduelles de la cuisine sont prétraitées par un décanteur et un séparateur de graisses raccordés aux eaux usées, conformément aux exigences de la directive cantonale (DCPE 560). L'entretien du décanteur est obligatoire et confié à une entreprise de vidange spécialisée qui établit un contrat d'entretien. Les huiles et graisses alimentaires usées ne peuvent être remises qu'à une entreprise d'élimination autorisée ;
- en cas de production de boissons, les eaux résiduelles de lavage sont neutralisées ou au moins homogénéisées avant leur évacuation au collecteur d'eaux usées. Les éventuels sous-produits végétaux sont collectés séparément et ne doivent pas être déversés à la canalisation.

- À la loi sur la protection de l'environnement du 7 octobre 1983 (LPE) et à ses ordonnances d'application, en particulier l'ordonnance sur la protection contre le bruit (OPB) et l'ordonnance sur la protection de l'air (OPair) :

- les nuisances sonores sont maîtrisées par des mesures techniques sur les installations, notamment pour les groupes froid, les pompes à chaleur ou les ventilations, et par des mesures d'exploitation sur les activités ;
- le voisinage est préservé d'odeurs incommodantes. Les activités de préparation et de conditionnement nécessitent une ventilation dont l'air vicié est impérativement rejeté au-dessus des toits.

- À la loi sur les denrées alimentaires du 20 juin 2014 (LDAI), à son ordonnance (ODAIU) et à celle sur l'hygiène (OHyg), en particulier aux exigences suivantes :

- l'entreprise doit annoncer ses activités à l'Office de la consommation (formulaire d'annonce sur internet) ;
- les locaux doivent correspondre aux exigences de l'OHyg qui sont résumées dans la directive générale en matière d'aménagement et d'hygiène des établissements du secteur alimentaire de l'Office de la consommation.

- À la loi sur l'énergie du 16 mai 2006 (LVLEne), en particulier aux exigences suivantes :

- les locaux sont chauffés ou refroidis par des pompes à chaleur air-eau ou air-air ; un chauffage électrique est interdit ;
- la production d'eau chaude sanitaire est assurée par un boiler thermodynamique ; un chauffe-eau électrique est interdit ;

- en cas de ventilation, un récupérateur de chaleur sur l'air extrait est exigé. Les sanitaires sans ouverture extérieure directe doivent disposer d'une ventilation et répondre aux exigences du RLVLEne et des normes SIA notamment ;
- en cas de refroidissement des locaux, des protections solaires extérieures sont exigées.

- Aux prescriptions de protection incendie. Les cuisines professionnelles doivent répondre à des exigences spécifiques. Des mesures peuvent notamment s'appliquer pour le dispositif d'extinction (l'extincteur diffère selon le type de combustible).

- A la réglementation communale, à savoir notamment :

- les règlements liés à la construction ;
- le règlement sur la gestion des déchets ;
- le règlement de police ;
- le règlement sur les heures d'ouverture des commerces.

Demeurent réservées les dispositions du droit fédéral, cantonal, les exigences communales et autres normes applicables.