

CRÉATION, AMÉNAGEMENT MODIFICATION D'UN COMMERCE

2021



I. Règlementation urbanisme

Contact : service Urbanisme/Habitat - 10 bis rue Verdelet - Tél. 02 98 98 88 96

1. Conseil

Lors de la création de votre commerce, il vous est donc conseillé de vous rapprocher de la Direction de la Stratégie Urbaine et de l'Habitat (DSUH) de la ville de Quimper pour savoir si des autorisations sont nécessaires, notamment en cas de :

- aménagement intérieur de l'établissement recevant du public (installation d'un bar ou d'une zone de paiement, d'un comptoir, mise en place de mobilier, intervention sur les sols, murs et/ou plafonds, aménagement d'une cour, d'un sanitaire ou d'une pièce à l'usage du public...)
- modification de façade (ravalement, modification des ouvertures, création de fenêtre...)
- extension
- changement de destination en totalité ou partiellement d'un local (local d'habitation en local professionnel ou réciproquement) ou de destination d'un local professionnel (changement d'activité)
- installation ou modification d'une enseigne
- ces travaux sont susceptibles de relever des demandes suivantes :
- déclaration préalable de travaux
- permis de construire
- autorisation d'aménagement ou de modification d'un établissement recevant du public (ERP)
- autorisation d'enseigne

2. Création – aménagement – modification d'un établissement recevant du public (ERP)

Un dossier d'aménagement intérieur (cerfa + notice de sécurité + notice accessibilité) doit être déposé en mairie. Pour l'élaboration du dossier, diverses pièces graphiques sont nécessaires :

- les plans intérieurs du commerce à l'échelle avant et après travaux. Les hauteurs de comptoir. Y indiquer les largeurs de passages, de circulation et celle de la porte du commerce
- pour les établissements type restauration, le pétitionnaire tiendra compte des autres réglementations (RSD...) pour son restaurant, comme prévoir un sas entre les WC et la salle de restauration, un local à poubelles ventilé suffisamment dimensionné, emplacement de la hotte et son point de rejet...)
- la liste des appareils électriques et leur puissance
- une photo du commerce dans son environnement
- un plan en coupe du local, à l'échelle
- les délais d'instruction d'un aménagement intérieur sont de 4 mois (passage en sous-commission d'accessibilité + avis pompier)

3. Ravalement de la façade commerciale et/ou modification des vitrines

Une déclaration préalable de travaux (cerfa 13404*07) doit être déposée en mairie. Le délai d'instruction est de 1 mois sous réserve d'un dossier complet conforme à la réglementation applicable à l'opération projetée, mais est prolongé d'un mois supplémentaire si le commerce se trouve en périmètre du site Patrimonial Remarquable.

4. Installation- modification- remplacement des enseignes

Une déclaration d'autorisation préalable d'enseignes (cerfa n°14798*01) doit être déposée en mairie. Le délai d'instruction est de 2 mois . Les enseignes sont soumises à la réglementation du Code de l'environnement et/ou au Règlement local de publicité.

II. Réglementation sur l'exploitation d'un débit de boisson

Contact : service Moyens généraux - 44 place Saint-Corentin - Tél. 02 98 98 09 66

1. Licence d'un restaurant et débit de boisson

Toute personne ayant l'intention d'ouvrir un établissement qui vend des boissons alcoolisées, à titre principal ou accessoire, doit posséder une licence.

Il peut s'agir soit d'un établissement de vente :

- sur place (café, bar, pub, discothèque, restaurant, hôtel-restaurant, bar-restaurant, chambre d'hôtes)
- ou à emporter (supermarché, épicerie, caviste, vente à distance ou par internet).

Il est à noter que la distribution de boisson alcoolisée par un distributeur automatique est strictement interdite et que dans le Finistère, la vente à emporter est interdite entre 22 heures et 8 heures.

2. Groupes de boissons et catégories de licences

	DÉBIT DE BOISSON À CONSOMMER SUR PLACE	DÉBIT DE BOISSON À EMPORTER	RESTAURANT
Groupe 1			
Boissons sans alcool	Vente libre	Vente libre	Vente libre
Groupe 3			
Boissons en-dessous de 18° d'alcool (vin, cidre, bière, crème de cassis, etc.)	Licence III , dite licence restreinte	Petite licence à emporter	Petite licence restaurant
Groupes 4 et 5			
Boissons de plus de 18° d'alcool (alcools distillés tels que liqueur, rhum, whisky, etc.)	Licence IV - dite grande licence ou licence de plein exercice	Licence à emporter	Licence restaurant

2.1 - Consommation « sur place »

Quand les boissons alcoolisées accompagnent les repas, le restaurateur doit être titulaire d'une licence de restaurant (pour tous les alcools) ou d'une petite licence restaurant (pour seulement les vins, cidres et bières).

Si la vente d'alcool a lieu aussi en dehors des repas (bar-restaurant), il doit être titulaire d'une licence III ou IV. La licence restaurant ou la petite licence restaurant ne sont alors pas nécessaires.

2.2C - Consommation « à emporter »

L'établissement qui possède une licence restaurant ou une licence III ou IV, peut vendre à emporter les boissons autorisées par sa licence.

Si l'établissement vend exclusivement des boissons à emporter (épicerie, vente en ligne), il doit être titulaire :

- soit de la petite licence à emporter, pour le cidre, le vin et la bière,
- soit de la licence à emporter, pour les alcools de plus de 18°.

Les marchands de restauration ambulants comme les food trucks n'ont pas le droit de vendre des alcools de plus de 18°.

3. Conditions d'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place

Ouverture d'un débit de 3^e catégorie (licence III) : elle est en principe soumise à quota ; par dérogation, cette disposition ne s'applique pas aux établissements dont l'ouverture intervient suite à un transfert.

Ouverture d'un débit de 4^e catégorie (licence IV) : la création d'une nouvelle licence IV est interdite. La seule possibilité d'ouvrir un nouvel établissement doté d'une licence IV est donc de recourir au transfert ou à la mutation, après rachat de la licence à un propriétaire souhaitant s'en défaire.

4. Transfert de licence

Le transfert de la licence correspond au déplacement de l'établissement vers un autre local en dehors de la commune où il est situé. L'exploitant doit alors demander l'autorisation de transfert au préfet du département où il souhaite s'implanter. Pour le Finistère, il convient de s'adresser à la sous-préfecture de Morlaix.

Le préfet doit consulter le maire de la commune d'origine et celui de la commune où le débit de boissons va être installé. La décision finale revient au préfet.

Le maire est décisionnaire final dans un seul cas : lors d'un transfert de licence IV dans une commune où il n'existe qu'un seul établissement de cette catégorie.

Il est à noter que le transfert de lieu, sur la même commune, d'une licence IV, est soumis à autorisation du maire de ladite commune.

5. Déclaration préalable d'ouverture d'un débit de boissons et permis d'exploitation

La déclaration préalable est une formalité qui s'impose à tout exploitant de débit de boissons à consommer sur place, d'un restaurant ou d'un débit de boissons à emporter ; elle doit être effectuée à la mairie du lieu de l'exploitation, 15 jours au moins avant le début de l'exploitation, c'est-à-dire avant :

- l'ouverture d'un nouvel établissement
- la mutation, en cas de changement de propriétaire ou de gérant
- la translation, en cas de changement de lieu d'exploitation, que ce soit dans la même ville ou non.

Le formulaire déclaratif (CERFA 11542*05) est disponible à l'accueil central de la mairie de Quimper ou téléchargeable via le lien https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_11542.do

Les pièces justificatives à fournir :

- pièce d'identité
- permis d'exploitation (obligatoire pour les débits de boissons à consommer sur place, les restaurants et les loueurs de chambres d'hôtes)
Nb : formation dispensée par des organismes de formation agréés par le ministère de l'intérieur
- un extrait du Kbis ou les statuts de la société
- le cas échéant, la preuve d'achat ou de location de la licence IV

Un récépissé sera remis à l'exploitant. Il est à noter que l'exploitation d'un débit de boissons sans déclaration préalable en mairie est constitutive d'un délit.

III. Préconisations pour les mutations de locaux commerciaux en bar et/ou restaurant »

Contact : service Hygiène/Environnement - 22 rue Jules-Verne - Tél. 02 98 98 87 33

1. Évacuation des airs viciés (VMC, hotte d'extraction...)

L'air extrait des locaux devra être rejeté au-dessus du faitage ou à au moins 8 mètres de toute fenêtre ou de prise d'air neuf.

2. Bruit

2.1 Restauration

L'isolation acoustique des bâtiments d'une part et des équipements (coffre d'extraction, groupes frigorifiques et système de ventilation et de climatisation) d'autre part, devra être suffisante pour qu'il n'y ait pas de nuisances sonores pour le voisinage au sens du décret du 31 août 2006 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage et de l'arrêté préfectoral du 1 mars 2012.

2.2 Bar

L'isolation acoustique des bâtiments ainsi que des équipements (coffre d'extraction, système de ventilation, matériel de sonorisation) devra être suffisante pour qu'il n'y ait pas de nuisances sonores pour le voisinage au sens de l'arrêté du 31 août 2006 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage de l'arrêté préfectoral du 1 mars 2012 d'une part et d'autre part au décret n° 2017-1244 du 7 août 2017 relatif à la prévention des risques liés aux bruits et aux sons amplifiés.

De ce fait, dans le cadre des aménagements prévus, toutes les dispositions devront être prises afin que cette activité n'engendre pas de nuisances sonores pour le voisinage (isolation des locaux...).

Conformément aux prescriptions des articles R. 1336-1 et suivants du Code de la Santé Publique et des articles R.571-25 et suivants du Code de l'Environnement, une étude acoustique devra être réalisée par un bureau d'études spécialisé afin de s'assurer du respect des niveaux sonores réglementaires tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du bâtiment.

Par ailleurs, les horaires de livraison devront être établis de façon à ne pas créer de nuisances sonores (article 10 de l'arrêté préfectoral du 1 mars 2012).

3. Eaux usées

Les eaux usées des éventuelles cuisines devront transiter par un déboureur et un bac dégraisseur avant d'être raccordées au réseau collectif.

4. Aménagement local déchets et WC dans un ERP

L'aménagement des locaux doit respecter le règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

4.1 WC

Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. En conséquence, conformément à l'article 67 du règlement sanitaire départemental, il doit y avoir un sas entre les W.-C. et la salle de restauration.

4.2 Déchets

Les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local, réservé à cet usage, situé hors des cuisines. (l'article 130-7 du règlement sanitaire départemental)

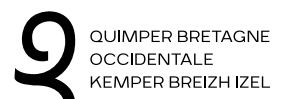
IV. Occupation du Domaine Public par un Commerce

Contact : service Stationnement/Droits de place - 32 rue de Brest - Tél. 02 98 98 88 93

L'occupation du domaine public (trottoirs, places) par un commerce (terrasse, étal, pré-enseigne...) répond à des conditions fixées par la commune de Quimper, en charge de sa gestion. Selon la localisation du commerce, un accord de l'architecte des bâtiments de France peut être nécessaire

L'occupation du domaine public nécessite une autorisation d'occupation temporaire (AOT), qui prend la forme d'un arrêté, et entraîne le paiement d'une redevance.

Les redevances sont fixées chaque année sur délibération du Conseil Municipal. Le montant de celle-ci dépend de la nature et de la localisation de la demande.



44 PLACE SAINT-CORENTIN
CS 26004 / QUIMPER CEDEX
T. 02 98 98 89 89

WWW.QUIMPER-BRETAGNE-OCCIDENTALE.BZH