

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Guide du CHR à Valence

réglementation - conseils - informations...



Sommaire

Licences de débit de boissons	4-5
Accessibilité et sécurité des ERP (Établissements recevant du public)	6-7
Terrasses et étalages	8
Propreté	9
Trier le verre, un geste écologique	10
Hygiène alimentaire	11
Horaires d'ouverture et de fermeture des établissements	12
Charte de la vie nocturne	13
Diffusion de musique et nuisances sonores	14-15
Sûreté et vidéo-protection	16
Enseignes commerciales	17
Organiser un évènement	18
La gastronomie à Valence	19
Communication	20-21
Adresses utiles	22



Nicolas Daragon

Maire de Valence
Vice-président de la Région

Capitale du département de la Drôme et 5^e agglomération d'Auvergne Rhône-Alpes, Valence fédère autour d'elle un tissu humain de près de 220 000 personnes. En tant que ville-centre, celle-ci concentre une activité sociale importante animée par une multitude d'acteurs : commerçants, étudiants, actifs, noctambules...

De par la nature de votre activité, vous vous trouvez au cœur de ce fourmillement citadin. Votre présence permet aux Valentinois et aux nombreux touristes de profiter d'un environnement chaleureux, de voir Valence sous un jour festif et convivial. La Ville est fière de pouvoir s'appuyer sur un tel réseau d'établissements pour assurer à ses habitants et aux visiteurs une expérience toujours plus agréable, toujours plus attractive.

Cette hospitalité est toutefois le fruit d'un effort important et partagé. Le dialogue entre tous les acteurs doit être permanent et efficace : il est le seul garant de l'équilibre qui permet à chacun de se développer, de proposer et d'évoluer sans nuire aux autres. À cet égard, nous savons tous que les comportements à risque sur la voie publique ou les nuisances sonores perturbent la vie du voisinage et menacent un équilibre souvent fragile entre les attentes des uns et les contraintes des autres.

Ce guide est donc un point de repères. Il a été conçu pour vous informer des démarches et des réglementations à respecter afin de préserver le partage des mêmes valeurs entre tous sur le domaine public et de favoriser votre développement.

Le commerce de centre-ville à Valence

Valence bénéficie d'un centre-ville au fort dynamisme et accueille de nombreux événements et manifestations tout au long de l'année.

Le commerce valentinois résiste à la conjoncture difficile avec un taux de vacance inférieur à 7 % (alors que la moyenne nationale est de 10,5 % environ).

Valence compte plus de 5 000 entreprises dont 650 de plus de 10 salariés et 500 commerces dans le seul centre-ville. **22 % des commerces du centre-ville sont des cafés, hôtels ou restaurants (CHR) soit 143 établissements** dont 123 cafés ou restaurants et 20 hôtels, pour un secteur qui emploie plus de 2 000 personnes au total.

En 2017, une étude sur l'attractivité du centre-ville menée auprès d'un panel de plus de 200 consommateurs et usagers par le Cabinet Lestoux & Associés mettait en exergue **la nécessité d'un positionnement fort et mobilisateur pour innover et dynamiser le commerce de Valence.**

7 axes prioritaires sont ressortis de cette étude, proposant autant de pistes de travail :

1. Améliorer l'effet vitrine du centre-ville
2. Renforcer la polarité commerciale et le parcours marchand
3. Renforcer les démarches de conquête de clientèle
4. Optimiser la gestion de la prestation centre-ville
5. Améliorer l'attractivité et l'attrait touristique de la ville
6. Densifier la population en centre-ville
7. Préserver les fonctions d'attractivité non marchande

Ces pistes sont explorées par un Comité de gouvernance, instance de réflexion et de co-construction du centre-ville de demain.

Des Assises du commerce en 2017 au recrutement d'un manager de centre-ville au printemps 2018, la Ville actionne tous les leviers à sa disposition pour améliorer l'attractivité et le commerce de centre-ville et densifier sa population.

Ses actions portent leurs fruits puisque **Valence a été retenue dans le cadre du plan « Action cœur de ville »** qui va lui permettre d'amplifier les dispositifs d'ores et déjà engagés et d'en développer de nouveaux, notamment sur l'attractivité de l'habitat en centre-ville, le développement économique et commercial, l'accessibilité, la mobilité et les connexions.

Licences de débit de boissons

La licence de débit de boissons est obligatoire pour les établissements commercialisant des boissons alcoolisées, à titre principal ou accessoire, sur place ou à emporter.

LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE LICENCES

Il existe 4 types de licences permettant la vente d'alcool :

- **licence III et petite licence restaurant** : autorisées pour la seule vente de boissons fermentées non distillées, vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruit comprenant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool. La « petite licence restaurant » permet la vente de ces alcools uniquement à l'occasion des repas et comme accessoire à la nourriture ;
- **licence IV et licence restaurant** : l'ensemble des boissons précédentes ainsi que les rhums, tafias, alcools distillés et toutes autres boissons. La « licence restaurant » permet la vente de ces alcools uniquement à l'occasion des repas, et comme accessoire à la nourriture.

À savoir : la vente de boissons sans alcool est libre dans tous les débits de boissons. Les établissements possédant une licence de restaurant ou de débit de boissons à consommer sur place peuvent vendre à emporter les boissons autorisées par leur licence. (Cf loi 2017-86 du 27/01/2017).

LES CONDITIONS D'OBTENTION

- Être majeur ou mineur émancipé.
- Ne pas être sous tutelle.
- Ne pas avoir été condamné pour une infraction pénale.

Déclaration en mairie

La déclaration administrative doit être effectuée pour les restaurants et les établissements vendant de l'alcool, au moins 15 jours avant :

- l'**ouverture** d'un nouvel établissement (pour les licences restaurant) ;
- la **mutation**, en cas de changement de propriétaire ou de gérant (pour les licences III et IV) ;
- la **translation**, en cas de changement de lieu d'exploitation, dans la même région administrative uniquement (pour les licences III et IV).

Dans le cas d'une mutation suite à un décès, le délai de déclaration est d'1 mois.

Cette déclaration doit être effectuée auprès du pôle relations et réglementation commerce de la Ville, qui la transfère à la Préfecture et au procureur de la République.

Vous recevrez ensuite un récépissé de déclaration de licence, document indispensable à transmettre au Greffe du Tribunal de Commerce.

- ▶ Retrouvez le formulaire de demande d'ouverture, mutation ou translation d'un débit de boisson sur valence.fr et effectuez votre déclaration auprès du pôle relations et réglementation commerce (contact p. 21).

Les zones protégées

Un débit de boissons alcooliques à consommer sur place (licences III et IV) ne peut pas être créé :

- si le nombre de débits de boissons autorisés dans la commune (1 pour 450 habitants) est atteint ou dépassé ;
- si la zone est protégée par arrêté préfectoral :
 - > Les alentours des établissements de santé et de retraite, les établissements d'activité sportive et les entreprises de plus de 1 000 salariés sont obligatoirement protégés.
 - > Le Préfet peut, si nécessaire, interdire l'installation de débits de boissons près d'un lieu de culte, d'un cimetière, d'une école, d'une caserne ou d'une prison.

L'arrêté préfectoral détermine l'étendue de la zone de protection et la distance d'interdiction. Cependant, un débit de boissons déjà installé dans un lieu, devenu zone protégée ultérieurement, n'est pas concerné et peut rester ouvert.

Un exploitant qui ne respecte pas ces interdictions encourt jusqu'à 3 750 € d'amende et la fermeture de l'établissement.

La péremption des licences

Le permis d'exploitation d'une licence est de **10 ans**. La durée de vie d'une licence non exploitée est de **5 ans**.

L'AFFICHAGE OBLIGATOIRE

Il est obligatoire d'afficher ces éléments sous peine de fermeture administrative.

Pour tous

- La signalisation de l'interdiction de fumer.



- L'affiche « **La République se vit à visage découvert** » pour l'interdiction de la dissimulation du visage dans l'espace public (loi du 11 octobre 2010).

Pour les débits de boissons



- La licence.
- La réglementation sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs.
- Les prix : à l'intérieur (la liste des boissons et leur prix) et à l'extérieur (les prix au comptoir et en salle des boissons les plus souvent servies).
- Les débits de boissons doivent obligatoirement présenter un **étalage** d'au moins 10 boissons non périmées sans alcool mises en vente dans l'établissement, séparées des autres boissons.

L'exploitant d'un débit de boissons / commerce ne doit pas vendre/offrir gratuitement de l'alcool à un mineur, sous peine d'une amende de 7 500 € et/ou d'une interdiction d'exploiter sa licence pendant 1 an.

Pour les restaurants

À l'extérieur :

- le menu et la carte du jour,
- les mentions « boisson comprise » ou « boisson non comprise » et les horaires pour les menus,
- l'origine des viandes bovines,
- les autocollants des cartes bancaires et titres restaurants acceptés,
- la carte des vins fait l'objet d'obligations spécifiques.

Pour les discothèques

Les prix des prestations suivantes doivent être affichés de manière visible depuis l'extérieur :

- billet d'entrée (mentionnant si une boisson est comprise),
- nature et volume pour : boissons avec et sans alcool,
- marque et volume pour : bouteille de whisky, vodka, gin et champagne,
- vestiaire (ne peut être obligatoire et payant).

À l'intérieur :

- le prix du billet d'entrée,
- le prix des boissons servies,
- la mise à disposition d'un éthylotest avec mode d'emploi.

Pour les hôtels

À l'extérieur, à la réception et dans les chambres :

- les prix de chaque catégorie de chambre
- le tarif du petit-déjeuner et le tarif minimum et maximum de la pension et de la demi-pension de chaque catégorie de chambres.

Uniquement à la réception et à la caisse :

- les prix de la pension ou de la demi-pension, boisson comprise ou non comprise,
- les prix des prestations fournies accessoirement à la location des chambre,
- les dates limites de la période tarifaire en cours si l'établissement applique des prix différents en fonction des périodes.

Dans chaque chambre :

- les prix des prestations fournies accessoirement à la location des chambres.

Tout établissement peut faire l'objet d'un contrôle des services municipaux. À ce titre, l'exploitant doit être en mesure de présenter immédiatement l'ensemble des documents administratifs prouvant sa conformité avec les lois qui encadrent l'exploitation de son établissement.



Accessibilité et sécurité des ERP

En tant qu'exploitant d'un Établissement recevant du public (ERP), vous êtes soumis à 2 réglementations spécifiques :

- **L'accessibilité** : depuis le 01/01/15, tout ERP doit être accessible à tous, notamment aux personnes pourvues d'un handicap quel qu'il soit (Loi du 11 février 2005).
- **La sécurité incendie** : l'exploitant est responsable de la sécurité contre les risques d'incendie et de panique du public et du personnel admis dans l'établissement (Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Établissements recevant du public).

OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT

Vous avez acheté ou repris un ERP, vous devez connaître :

- **Le nombre de personnes (public et personnel) maximum susceptibles d'être accueillies** dans votre établissement calculé à partir du nombre de pers/m² propre à votre type d'activité.

Effectif admissible	Catégorie
À partir de 1 501 personnes	1
De 701 à 1 500 personnes	2
De 301 à 700 personnes	3
Jusqu'à 300 personnes	4
En fonction de seuils d'assujettissement*	5

- **Le classement de l'ERP** (type et catégorie) car celui-ci conditionne la réglementation applicable et notamment l'obligation ou non d'être soumis à des contrôles périodiques. Retrouvez le détail de la classification des ERP sur valence.fr.
- **La situation administrative de l'établissement** au regard de la réglementation des ERP. Pour cela, vous devez disposer du dernier procès-verbal mentionnant l'avis émis par les commissions de sécurité et leurs prescriptions à réaliser ainsi que son état au regard de la réglementation accessibilité (attestation d'accessibilité ou AD/AP/demande de dérogation validée).

Le type d'ERP dépend de l'activité (ex : type M = magasins de vente ; type N = restaurants, débits de boissons) et du nombre de personnes (public et personnel) qu'il est susceptible d'accueillir.

Avant de créer, modifier (changement d'activité) ou aménager (modification des cloisons, d'un accès...) un ERP :

- **Le projet doit faire l'objet d'une autorisation du Maire** (autorisation travaux/permis de construire), donnée après avis des commissions de sécurité et d'accessibilité compétentes. Les travaux ne peuvent commencer qu'après délivrance d'un arrêté d'autorisation (retrouvez le formulaire de demande d'autorisation avant travaux sur valence.fr).
- En cas d'impossibilité à respecter une disposition réglementaire relative à la sécurité ou à l'accessibilité des personnes handicapées, il y a lieu de déposer une demande de dérogation auprès de la mairie ou de la Préfecture.

* Chaque ERP est caractérisé par son effectif théorique admissible et son activité. L'effectif du public est déterminé d'après le nombre de places assises, la surface réservée au public, la déclaration contrôlée du chef de l'établissement ou d'après l'ensemble de ces indications.

Sanctions : en cas de constat de non-respect des règles d'accessibilité (article L.111-8-3-1 du Code de la Construction et de l'Habitation) et/ou de sécurité (article L.123-4 du CCH) après avis de la commission sécurité compétente, l'autorité administrative peut décider de la fermeture de l'établissement.

Avant d'ouvrir votre ERP au public

Les établissements de 1^{re}, 2^e, 3^e et 4^e catégorie ainsi que les établissements de 5^e catégorie **portant des locaux d'hébergement** doivent demander au Maire (Direction Prévention des Risques : 04 75 79 21 16 / dpr@mairie-valence.fr) une visite de la commission de sécurité compétente dans les cas suivants :

- avant ouverture pour la 1^{re} fois,
- après travaux ou changement d'affectation,
- avant réouverture suite à une fermeture de plus de dix mois.

Sanctions : dans le cas d'une ouverture sans autorisation ou sans les visites de contrôle de la commission de sécurité, l'article R.152-6 du CCH prévoit que le propriétaire est puni d'une amende de 5^e classe.

Durant toute l'exploitation de votre établissement, vous devez :

- Faire procéder, par un organisme de contrôle agréé ou des techniciens qualifiés, aux **vérifications périodiques** des installations et équipements de l'établissement (électricité, éclairage, chauffage, équipement d'alarme, désenfumage, gaz, ascenseurs, moyens de secours et d'extinction, etc.).
- **Tenir un registre de sécurité** qui consignera l'ensemble des renseignements relatifs à la sécurité : les travaux réalisés, les formations suivies, les moyens d'extinction existants ainsi que la date, l'objet, les observations des vérifications techniques ou contrôles et l'identité du vérificateur. Il permet d'avoir un historique de ce qui a été fait.
- Assister ou vous faire représenter par une personne qualifiée à tous **contrôles inopinés ou périodiques**.

Les établissements de 5^e catégorie (plus petite jauge), sans locaux à sommeil sont dispensés d'autorisation d'ouverture et de visite de la commission de sécurité mais peuvent faire l'objet de contrôles ponctuels de la part des commissions ou des services de la Ville.

- Ne pas effectuer ou faire effectuer, en présence du public, des travaux qui feraient courir un danger quelconque à ce dernier, ou qui apporteraient une gêne à son évacuation.
- Ne pratiquer que les activités déclarées dans le dossier ayant fait l'objet d'un avis favorable de la commission.

Occasionnellement, un Établissement recevant du public peut être utilisé pour une activité autre que celle pour laquelle il est prévu en temps normal. Ces utilisations doivent faire l'objet d'une demande d'autorisation spécifique à la mairie au moins 1 mois avant.

Points de vigilance : maintenir toujours dégagées les issues de secours, s'assurer de l'absence de trouées (isolement par rapport au tiers et isolement des locaux à risque...).

Qu'est-ce que l'Ad'AP ?

La loi du 11 février 2005 prévoyait que tous les ERP soient accessibles au 1^{er} janvier 2015. Étant donné la difficulté d'appliquer les normes d'accessibilité, la loi du 1^{er} janvier 2015 met en place le système des agendas d'accessibilité programmée (Ad'AP) qui permettent à tout gestionnaire ou propriétaire d'Établissement recevant du public de poursuivre ou de réaliser progressivement l'accessibilité de son établissement.

- Un Ad'AP peut durer jusqu'à 3 ans si les travaux le nécessitent. Mais cela peut être moins, s'il n'est question que de quelques aménagements.
 - Le projet d'Ad'AP est validé par le Préfet pour entériner l'échéancier pour la mise en accessibilité. Le dispositif comporte des points de contrôle réguliers et une validation à son terme.
 - Des sanctions financières proportionnées peuvent être appliquées en cas de non-dépôt et de non-respect de l'Ad'AP. Le produit des sanctions est réinvesti au profit de l'accessibilité universelle.
- Plus d'informations sur ecologique.solidaire.gouv.fr

- Pour plus de renseignements : Mairie de Valence, Direction Prévention des Risques (contact p. 21).



Terrasse et étalage

L'exploitation d'une terrasse ou l'installation d'un étalage par un restaurant ou débit de boissons est soumis à une autorisation municipale.

L'AUTORISATION POUR TERRASSE

Délivrée sous la forme d'un arrêté pour une **durée d'un an et reconductible à échéance**, elle est nominative, précaire et révoquable. La terrasse peut être réquisitionnée, modifiée ou supprimée sur demande des services municipaux. La mise en place d'une terrasse est **payante** ; le montant varie selon les tarifs municipaux en vigueur.

► **Transmettez le formulaire (en ligne sur valence.fr) et toute documentation utile (photos, plan d'installation, etc.) au pôle relations et réglementation commerce (contact p. 21).**

Les règles des terrasses

- L'exploitant doit veiller au respect du plan d'implantation qui lui est remis avec l'arrêté portant autorisation. L'arrêté ainsi que le plan d'implantation s'y attachant doivent être disponibles en cas de contrôle des autorités.
- L'exploitant doit également **veiller à ce que l'exploitation de sa terrasse ne trouble pas la tranquillité des riverains (notamment par des exclamations de voix, des débordements de clientèle ou des mouvements de mobilier) et tout particulièrement après 22 h.** L'installation et le rangement des terrasses doivent se faire de manière à éviter les bruits de chaises et de tables (à l'aide de chariots ou par portage). Les commerçants doivent s'engager à former leurs employés aux **règles élémentaires de rangement en période nocturne.**

- **La diffusion de musique amplifiée est strictement interdite** sur la terrasse hors événements particuliers. À cette fin, un formulaire de demande de dérogation pour les diffusions sonores et les animations musicales doit être adressé au plus tard 30 jours avant la date de l'évènement au pôle relations et réglementation commerce. Cette demande est examinée et soumise à acceptation.
- **Des terrasses semi fermées peuvent également être implantées**, pendant la période hivernale, sur certaines zones, uniquement après passage en commission et avec l'autorisation de l'architecte des Bâtiments de France et des services de la Ville. Contactez le pôle relations et réglementation commerce (contact p. 21) si vous souhaitez en installer une.

À noter

L'installation irrégulière d'une terrasse (absence d'autorisation, non-respect des termes de l'autorisation, non-paiement de la redevance...) peut entraîner l'application d'une amende de 5^e catégorie : 1 500 €.

L'AUTORISATION POUR ÉTALAGE

Si vous souhaitez installer un étalage à l'extérieur, vous devez faire une demande préalable à la Ville.

► **Remplissez et transmettez le formulaire en ligne sur valence.fr au pôle relations et réglementation commerce (contact p. 21) avec toute documentation utile (photos, dimensions, coloris...).**



Propreté

Les établissements et leur clientèle doivent respecter certaines règles en matière de propreté, notamment en ce qui concerne les terrasses.

Les terrasses doivent être maintenues en bon état de propreté durant la journée d'utilisation et le soir à la fermeture. Cette propreté inclut le débarrasage et le nettoyage régulier des tables, le ramassage de tous les papiers, mégots ou détritrus situés sur le périmètre de la terrasse, ainsi que le lavage de toute souillure consécutive à l'utilisation de la terrasse. **Un nettoyage par haute pression devra être fait au moins une fois par an par l'établissement.**

Les poubelles, le dépôt de produits consommables sans protection sanitaire et hygiénique sont interdits sur l'emprise de la terrasse et son environnement.

Les gérants des établissements doivent chaque jour nettoyer et laver avec soin la totalité de l'espace qu'ils ont été autorisés à occuper ; il leur est interdit de laisser les ordures sur les trottoirs ou les caniveaux.

COLLECTE DE CARTONS

La collecte des cartons n'est pas une obligation pour les communes. La municipalité met toutefois en place une tournée hebdomadaire de collecte, sous-traitée à un prestataire.

Chaque mardi matin, les commerçants sont invités à sortir leurs cartons à partir de 9 h. La tournée s'effectue sur **18 points de collecte définis**. Elle commence dans l'hyper-centre (coté Mairie, Grande rue) et se termine côté gare (derrière le centre Victor-Hugo) vers 12 h 30.

Ne sont ramassés que les cartons. Il est interdit d'y déposer plastiques, cagettes, polystyrènes, affiches publicitaires et autres déchets.

LISTE DES POINTS DE COLLECTE

Secteur Centre-ville

- Arménie
- Boulevard Maurice-Clerc
- Théâtre de la Ville/Mairie
- Palais de justice
- Porte Neuve
- Place des Clercs
- Bonaparte
- Place du Temple
- Place Belat
- Boulevard Bancel

Secteur Gare

- Rue Chalamet
- Rue Denis-Papin/Lycée
- Angle Denis-Papin/Pierre-Sémard
- Avenue Victor-Hugo
- Angle Pierre-Sémard/Victor-Hugo
- Zone piétonne Victor-Hugo
- Rue Ampère
- Angle Victor-Hugo/boulevard Général-de-Gaulle



© Photo : Hubert H. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Trier le verre : un geste écologique

À ce jour, 3 bouteilles recyclables (bouteilles, bocaux et pots) sur 10 sont encore jetées dans le conteneur d'ordures ménagères et terminent en enfouissement alors que le verre est recyclable à 100% et à l'infini. Trier le verre, c'est réaliser un geste écologique simple et efficace qui permet de réduire la consommation énergétique.

En partenariat avec Valence Romans Agglo et la Ville de Valence, le SYTRAD (Syndicat de Traitement des Déchets Ardèche Drôme) lance une opération sur le recyclage du verre auprès des cafetiers et restaurateurs Valentinois.

Une enquête auprès des restaurateurs et bars du centre-ville a permis de déterminer, dans un premier temps, leur gisement de verre ainsi que leur pratique de tri (consignes, conteneurs de tri...).

Les établissements intéressés par la démarche du SYTRAD ont signé une charte dans laquelle ils s'engagent et affichent leur mobilisation à trier leur verre recyclable. Afin de valoriser leur geste de tri, les établissements partenaires sont invités à afficher sur leurs vitrines cette charte d'engagement collective.

En parallèle, le SYTRAD met à leur disposition des supports de communication sur l'importance de trier le verre auprès de leurs clients.

► Plus d'informations sur sytrad.fr
ou sur la page Facebook du SYTRAD.



sytrad.fr



Hygiène alimentaire

Les professionnels de la restauration doivent veiller à respecter et faire respecter un certain nombre de règles d'hygiène.

Depuis le 1^{er} octobre 2012, tous les professionnels de la restauration commerciale ont l'**obligation de se former en hygiène alimentaire**.

► Pour effectuer cette formation, vous devez vous adresser à la CCI de la Drôme (contact p. 21).

Ils sont, en effet, tenus d'assurer au consommateur final une sécurité maximale quant à la qualité des produits proposés.

L'hygiène est donc une composante indispensable de l'activité de restauration pour deux raisons essentielles :

- d'abord et avant tout pour des raisons de **santé publique** : les règles d'hygiène sont fixées dans le but d'éviter les toxi-infections alimentaires. La traçabilité des produits permet au restaurateur de protéger sa responsabilité.
- de plus, l'hygiène s'intègre dans une « **démarche qualité** » appliquée à l'entreprise.

Les règles d'hygiène concernent à la fois :

- les locaux, le matériel et les équipements ;
- l'hygiène du personnel ;
- l'alimentation en eau potable ;
- le stockage et la conservation des aliments ;
- les déchets...

Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, une déclaration sanitaire doit être effectuée auprès de la Direction départementale en charge de la protection des populations (contact p. 21) avant l'ouverture de l'établissement.

Une visite conjointe peut être effectuée par les services de la Ville et la Direction départementale de la protection des populations qui peut établir des injonctions, des procès-verbaux d'infraction et / ou des fermetures administratives.

En cas de danger grave et imminent pour la santé, le Maire peut prendre un arrêté de fermeture immédiate.



Horaires d'ouverture et de fermeture

Les établissements sont soumis à des réglementations locales concernant les horaires d'ouverture et de fermeture. Tour d'horizon des différents régimes et de la procédure de dérogation.

HORAIRES DES DÉBITS DE BOISSONS

Les horaires sont fixés par la Préfecture.

Du 1^{er} mai au 30 septembre

Ouverture : à partir de 6 h du matin

Fermeture : tous les jours jusqu'à 2 h du matin

Du 1^{er} octobre au 30 avril

Ouverture : à partir de 6 h du matin

Fermeture : 1 h du matin les nuits de semaine, 2 h du matin du vendredi au samedi, du samedi au dimanche et la veille de jours de fêtes légales

Le Maire, au motif de la sauvegarde de l'ordre public, peut restreindre l'amplitude des horaires d'ouverture. De plus, les forces de l'ordre peuvent ordonner la fermeture immédiate de l'établissement si son exploitation génère un trouble à l'ordre public.

Dérogation d'ouvertures tardives exceptionnelles

Les demandes d'ouvertures tardives exceptionnelles doivent être envoyées au plus tard trois semaines avant la date de l'évènement au pôle relations et réglementation commerce de la Ville en précisant la date, l'heure de fermeture souhaitée, ainsi que l'objet de l'évènement. Celles-ci sont examinées et soumises à acceptation, puis délivrées à titre exceptionnel pour une soirée.

HORAIRES DES ÉTABLISSEMENTS DE NUIT

Sont considérés comme des établissements de nuit les établissements ayant pour activité principale l'exploitation d'une piste de danse la nuit.

Leur ouverture est soumise à acceptation de la Préfecture. L'heure limite de fermeture est fixée à 7 h du matin.

Pour les établissements de nuit, la vente d'alcool est interdite durant l'heure et demie précédant la fermeture.



Charte de la vie nocturne

La charte de la vie nocturne est un outil de dialogue et de prévention déployé sur le centre-ville en 2018 afin de préserver la sérénité des nuits valentinoises et d'accommoder vie nocturne et tranquillité des riverains.

PRÉSENTATION DE LA CHARTE

L'activité nocturne fait partie intégrante de l'attractivité de la ville et chacun doit y trouver sa place : riverains, commerçants, étudiants, actifs, noctambules...

La Ville de Valence a mené un travail conjoint entre partenaires institutionnels, acteurs de la vie économique et associations pour aboutir à la rédaction d'une charte de la vie nocturne.

Elle ne se substitue pas à la loi mais participe à **créer un cadre d'échanges et de collaboration entre les différents acteurs.**

LES OBJECTIFS DE LA CHARTE DE LA VIE NOCTURNE

La charte vise à garantir :

- le respect des règlements en vigueur,
- la tranquillité des riverains,
- la gestion rigoureuse et responsable des établissements,
- le comportement citoyen des clients,
- le partenariat avec les forces vives de la vie locale (parents, éducateurs, acteurs de la prévention sociale et sanitaire, associations d'étudiants, médiateurs, associations de quartier, professionnels de la restauration et des établissements de nuit...),
- la concertation permanente entre les professionnels, les associations, les élus locaux, les administrations concernées et les riverains.

Adhérer à la charte de la vie nocturne, c'est s'engager pour :

- le respect des réglementations (bruit, sécurité incendie, accessibilité),
- le niveau d'entretien et de propreté des terrasses,
- la prévention des troubles à l'ordre public et des atteintes à l'environnement,
- les démarches éducatives pour la prévention des discriminations,
- la participation aux campagnes nationales ou l'organisation de campagnes locales de prévention,
- la qualité d'accueil de la clientèle.

La labellisation « charte de la vie nocturne » permet aux établissements signataires de :

- bénéficier d'un partenariat privilégié lors des événements organisés par la Ville de Valence et l'Office de tourisme,
 - obtenir plus facilement des dérogations d'ouverture tardive exceptionnelle et de bénéficier d'un accompagnement dans la mise en œuvre de vos propres événements,
 - mener, avec les partenaires signataires de la charte, des actions de prévention et de sensibilisation (sécurité routière, infections sexuellement transmissibles, addictions, bruit),
 - disposer d'outils de communication dédiés,
 - être présents dans l'annuaire des établissements signataires.
- Pour plus d'informations, contactez le pôle relations et réglementation commerce (contact p. 21).



Diffusion de musique et nuisances sonores

Pour votre clientèle mais aussi les riverains, une réglementation a été mise en place en ce qui concerne la diffusion de musique et les nuisances sonores.

LIEUX VISÉS PAR LA RÉGLEMENTATION

Tous les Établissements recevant du public et accueillant des activités impliquant la diffusion de musique amplifiée à des niveaux sonores élevés (discothèques, bars, restaurants...) sont soumis à la réglementation du Code de l'environnement et du Code de la santé publique.

L'objectif est de garantir :

- la **protection de la santé auditive du public**, par la limitation du niveau sonore à l'intérieur des établissements ;
- la **protection du voisinage**, par le respect des valeurs d'émergence (volume sonore de la musique et du bruit émanant de la clientèle) et un isolement acoustique minimum entre ces établissements et les locaux d'habitations voisins lorsqu'ils sont contigus.

PROTECTION DE LA SANTÉ AUDITIVE DU PUBLIC

Le Code de la santé publique (articles R1336-1 à R1336-3) impose quelques règles aux exploitants des établissements diffusant de la musique amplifiée.

La limitation du niveau sonore à l'intérieur (mesuré sur 15 minutes) à :

- 102 dB(A) et 118 dB(C),
- 94 dB(A) et 104 dB(C) pour les établissements et événements destinés aux enfants âgés de moins de 7 ans.





La réalisation d'une étude de l'impact des nuisances sonores :

Elle vise à prévenir les nuisances sonores de nature à porter atteinte à la tranquillité ou à la santé du voisinage, et doit être mise à jour en cas de modification des locaux, des activités ou de la sonorisation.

Cette étude doit comprendre :

- un **diagnostic acoustique** permettant d'estimer les niveaux de pression acoustique à l'intérieur et à l'extérieur des locaux ;
- la **description des dispositions prises pour limiter le niveau sonore** : les travaux d'isolation, les aménagements techniques, l'installation d'un limiteur de son.

L'arrêté ministériel restant à paraître précisera les conditions de mise en œuvre de ces dispositions. Elles s'applique à tous les lieux concernés au plus tard le 1^{er} octobre 2018.

De nouvelles obligations en matière d'information du public et de prévention pour les discothèques, les lieux à la capacité d'accueil supérieure à 300 personnes et les festivals :

- l'affichage et l'enregistrement en continu (conservation pendant 6 mois) des niveaux sonores en dB(A) et dB(C) ;
- l'information du public sur les risques auditifs ;
- la mise à disposition gratuite de protections auditives individuelles au public ;
- l'aménagement d'espaces ou de périodes de repos auditif.

Les exploitants qui ne respectent pas ces différentes dispositions encourent une amende de 5^e classe : 1 500 €.

En sus, une suspension de l'activité jusqu'à l'exécution de ces mesures peut être demandée au Préfet, autorité compétente en la matière.

Aussi, il est vivement conseillé de prendre toutes les précautions utiles pour ne pas gêner les voisins pendant les soirées (portes et fenêtres de l'établissement fermées) ainsi qu'à la sortie de la clientèle.

Une attention particulière doit également être portée à tous les équipements pouvant être à l'origine de nuisance sonore tels que les climatiseurs, groupes froid, extracteurs de cuisine, ventilation, etc.





Sûreté et vidéo protection

Au-delà des actions mises en œuvre par les forces de l'ordre pour assurer en permanence une protection adaptée des citoyens, le dispositif vigipirate encourage le développement d'une culture de la vigilance et de la sécurité.

LE PLAN VIGIPIRATE

Le plan vigipirate a deux objectifs :

- développer une culture de la vigilance et de la sécurité afin de prévenir ou déceler toute menace d'action terroriste,
- assurer en permanence une protection des citoyens, du territoire et des intérêts de la France.

Il existe 3 niveaux adaptés à la menace :

- le niveau de **vigilance**
- le niveau **sécurité renforcée/risque d'attentat**
- le niveau **urgence attentat**

Comment fonctionne le plan :

À l'échelon local, c'est le Préfet qui informe les acteurs du territoire et veille à la cohérence des mesures locales.

- ▶ [Informations sur \[drome.gouv.fr\]\(http://drome.gouv.fr\).](http://drome.gouv.fr)
- ▶ Vous pouvez aussi recevoir directement les informations relatives à la sécurité du territoire : envoyez vos coordonnées à la Direction prévention des risques (contact p. 21).

En période de plan vigipirate, vous devez :

- afficher à l'entrée de votre établissement le **logo Vigipirate** et l'affiche ci-contre,
- **surveiller les flux**,
- **faire contrôler les flux** en fonction de l'ampleur/de la sensibilité de l'ERP/de la manifestation,
- **faire respecter l'effectif maximal admissible** au sein de l'ERP, y compris lors de manifestations,
- **sensibiliser votre personnel** aux consignes de vigilance.

LA VIDÉO-PROTECTION

L'installation d'un dispositif de vidéo protection dans votre établissement est soumise à une autorisation préalable délivrée par le Préfet pour une durée de 5 ans.

Le public doit en être informé par affiche ou pancarte, comportant un pictogramme représentant une caméra.

Si les caméras sont aussi installées pour filmer les lieux non ouverts au public (réserve, cave, salle du personnel...), vous devez effectuer une déclaration auprès de la CNIL.

- ▶ [Téléchargez le formulaire ou effectuez votre déclaration en ligne sur \[cnil.fr\]\(http://cnil.fr\)](#)



- ▶ [Procurez-vous l'affiche « comment réagir en cas d'attaque terroriste » et le logo vigipirate sur \[encasdattaque.gouv.fr\]\(http://encasdattaque.gouv.fr\)](#)
- ▶ [Informations sur \[gouvernement.fr\]\(http://gouvernement.fr\)](#)



Enseignes commerciales

La charte des façades et enseignes commerciales rédigée par la Ville de Valence concerne les composantes d'une devanture : les recommandations correspondent au contexte architectural de Valence, lié à l'histoire de son développement urbain.

CADRE RÉGLEMENTAIRE

L'article L581-3 du Code de l'environnement définit l'enseigne et la pré-enseigne comme suit :

« *Constitue une enseigne toute inscription, forme ou image apposée sur un immeuble et relative à une activité qui s'y exerce.* »

Toute activité a le droit de se signaler extérieurement par une enseigne.

Le décret de 1982 fixe les règles relatives à l'installation et à l'entretien des enseignes. Au-delà des prescriptions applicables à chaque type d'enseignes, il impose que les enseignes soient constituées de **matériaux durable, qu'elles soient maintenues en bon état de propreté, d'entretien et de fonctionnement.** En outre, la ou les enseignes doivent être supprimées dans les trois mois suivant toute cession d'activité.

Par ailleurs, chaque commune peut se doter d'un règlement spécifique dont les dispositions doivent être plus contraignantes que celles fixées par la loi (cf Code de l'environnement). Le règlement de voirie de la Ville fixe ainsi les saillies maximales sur le domaine public et les positions en hauteur des enseignes drapeau.

OBJECTIFS DE LA CHARTE DE LA VILLE

- 1- **Encourager la créativité et l'originalité** de chaque commerce, afin qu'il concoure au plaisir de découvrir la ville et de répondre aux attentes de publics divers.
- 2- **Renforcer l'image de qualité et de vitalité** des commerces du centre-ville : leur diversité, leur complémentarité, leur contemporanéité...

- 3- **Contribuer à mettre en valeur la spécificité urbaine et patrimoniale** de chaque quartier et espace public, son identité architecturale, sa vocation urbaine, son rôle économique et social.

LA NÉCESSITÉ D'UNE AUTORISATION PRÉALABLE

La pose d'une enseigne est soumise à une **autorisation préalable** délivrée par le Maire.

- Cette autorisation est également nécessaire en cas de modification ou de remplacement d'une enseigne existante.
- L'autorisation d'installation est distincte des autorisations d'urbanisme, telles que le permis de construire ou la déclaration de travaux, exigées pour la rénovation ou la création d'une devanture.

Le service chargé de l'urbanisme vérifie si l'enseigne proposée s'intègre bien à la façade et ne porte pas atteinte au site. La position, le nombre, les dimensions ainsi que les couleurs et les matériaux des enseignes sont étudiés afin qu'elles s'harmonisent avec l'immeuble et l'environnement bâti et paysager.

- ▶ La charte des façades commerciales de la Ville de Valence est accessible sur valence.fr
- ▶ Vous pouvez contacter la Direction de l'urbanisme et du développement urbain de la Ville de Valence (contact p. 21) pour plus d'informations.

Dans les zones protégées, avec des bâtiments classés, la pose d'enseignes est soumise à autorisation du Maire après l'avis de l'architecte des Bâtiments de France.

Organiser un évènement à Valence

La Ville de Valence accueille un grand nombre d'évènements sportifs, culturels, humanitaires ou promotionnels. Présentation de la démarche à suivre pour organiser votre propre évènement.

Si vous souhaitez organiser un évènement dans vos murs et sur votre terrasse, vous devez adresser votre demande à servicecommerce@mairie-valence.fr.

Si l'évènement dépasse de l'enceinte de l'établissement et de sa terrasse, vous devez envoyer votre requête à manifestation@mairie-valence.fr.

Dans tous les cas, la demande doit détailler l'ensemble du projet (présentation, dates, lieux, besoins techniques éventuels et contacts) et être transmise **au moins 3 mois avant**.

S'il s'agit d'un évènement de grande ampleur (montage de structures, fermeture de voies de circulation etc.), la demande doit être adressée entre **6 et 8 mois avant la date de la manifestation**.

Dans tous les cas, il est conseillé de contacter le service Évènementiel de la Ville de Valence (04 75 79 23 50) dès la phase d'avant-projet afin de vérifier la disponibilité du matériel, des effectifs nécessaires à sa mise en place, les contraintes de sécurité et de tranquillité publique et la faisabilité.

Sécurisation de vos manifestations : les mesures de sécurité et de secours prises à l'égard de spectateurs à l'occasion des manifestations publiques sont, en toutes circonstances, de la responsabilité des organisateurs.

Sécurité civile : selon la jauge de la manifestation, l'organisateur devra prévoir la mise en place d'un dispositif de premiers secours confié à une association de sécurité civile. Les organisateurs devront également s'assurer d'un accès permanent pour les services de police, de secours et les services publics.

À savoir : la mise en place de l'état d'urgence et du plan vigipirate a entraîné de nombreuses contraintes de sécurité qui nécessitent l'étude de chaque proposition d'évènement au cas par cas.

LES GRANDS ÉVÈNEMENTS À VALENCE

Tout au long de l'année, la Ville organise ou accueille différentes animations : culturelles, sportives, jeunesse... à vos agendas !



- La chasse aux oeufs, le rendez-vous des enfants à Valence au printemps
- La Fête de l'Espériere et le Festival *Sur le champ* ! : les festivités de l'été
- La Fête de la gastronomie : un évènement familial et populaire organisé chaque année en septembre
- Les Féeries d'hiver : ambiance lumineuse, grande roue, village de Noël, grande parade et traditionnel feu d'artifice !

Mais aussi : le festival des scénaristes, la grande braderie, le trail des Spahis, les 10 km de Vitaville ...

► Plus d'informations dans l'agenda sur valence.fr



La gastronomie à Valence

Chefs étoilés, produits de qualité sur un terroir d'excellence, grands crus et appellations protégées font de Valence une ville où la gastronomie règne en maître et où les fruits et légumes gorgés de soleil donnent au marché l'accent du midi.

Valence abrite trois tables étoilées au Guide Michelin, ainsi que de nombreux restaurants d'excellent niveau. Parmi ces grands chefs : Anne-Sophie Pic***, la seule femme triple étoilée de France, Baptiste Poinot, le chef de Flaveurs* à la cuisine créative, franche et gourmande, et Masashi Iijichi, chef d'origine japonaise, qui invente dans les cuisines de La Cachette* des mets délicats, rencontre inattendue entre le terroir drômois et l'esprit d'Asie.

LES MARCHÉS

Marché de producteurs locaux (de 16 h à 20 h)

- Mardi : place Saint-Jean, sous la Halle

Les marchés alimentaires (de 8 h à 13 h)

- Lundi : place Danton
- Mardi : place de l'Europe
- Mercredi : place de la Paix, place Marcel-Champion
- Jeudi : place des Clercs, rue Marx-Dormoy, place des Aravis et mail Gérard-Philippe
- Vendredi : place Faventines et avenue G. Clemenceau
- Samedi : places des Clercs

Les marchés manufacturés (toute la journée)

- Mercredi et samedi : sur les boulevards

Les marchés mixtes

- Mardi : place de l'Europe de 8 h à 12 h
- Jeudi : mail Gérard-Philippe
- Samedi : place de l'Europe de 13 h à 17 h

VALENCE EN GASTRONOMIE FESTIVAL

Parce que la gastronomie fait partie intégrante du patrimoine culturel local et parce qu'elle nourrit son identité, la Ville de Valence et l'association Valence en gastronomie organisent chaque année au mois de septembre un festival de la gastronomie qui dure plusieurs jours et propose des dégustations de mets concoctés par de grands chefs mais aussi de produits du terroir, des démonstrations culinaires et musicales, des animations et ateliers... Audace et créativité sont au rendez-vous chaque année pour ravir les sens des Valentinois !

► Plus d'informations sur valenceengastronomie.fr.



Communication



La Ville de Valence s'est dotée d'une nouvelle marque de territoire, *Mon cœur Valence*, qu'elle a offert aux commerces de son centre-ville pour accroître sa notoriété et visibilité notamment auprès des touristes. En plein cœur de ville, au Champ de Mars, une structure géante a été installée afin de contribuer à la visibilité de cette nouvelle marque. Celles et ceux qui s'y rendent peuvent s'y asseoir, se photographier dans le cœur et poster leurs photos sur les réseaux sociaux avec le #moncoeurvalence. Prochaine étape : la mise en place d'une signalétique dans le centre-ville pour améliorer le parcours client.

L'ANNUAIRE DES COMMERCES EN LIGNE



L'annuaire des commerces du centre-ville de Valence est disponible sur l'application Ville de Valence. Pour faire apparaître votre commerce ou modifier les informations qui s'y rattachent, contactez le pôle relations et règlementation commerce (contact p. 21).

LA LETTRE INFO COMMERCES

Éditée plusieurs fois par an, elle permet de vous donner informations et actualité du commerce à Valence. Pour vous inscrire et la recevoir, adressez votre demande par mail à servicecommerce@mairie-valence.fr

L'AGENDA SUR VALENCE.FR ET L'APPLI

Afin que votre évènement soit présent sur l'agenda du site internet de la Ville, vous pouvez vous-même remplir le formulaire disponible sur valence.fr dans la rubrique Agenda > Tous les évènements > Proposer un évènement. Une seule manipulation à faire : une fois inséré sur le site internet, l'évènement est également mis en ligne sur l'appli mobile !

Le service communication se réserve le droit de modifier et de valider ou non votre évènement.

Contact : communication@mairie-valence.fr

► Remplissez le formulaire, n'oubliez pas de joindre votre affiche et de bien renseigner les dates.

L'AGENDA SORTIR À VALENCE

Sortir à Valence, l'agenda des sorties de la Ville, recense chaque mois les manifestations organisées à Valence par la Ville, mais aussi par l'Agglo, les associations, les structures culturelles...

- Ce guide est diffusé à 45 000 exemplaires, inséré dans le magazine *Voir Valence* et distribué dans les commerces de centre-ville pour vous et vos clients.
- 10 numéros par an (1 seul en été).
- 12 pages (sauf en été et en hiver, la pagination est plus importante), format A5.

► Envoyez votre proposition d'évènement par mail à sortiravalence@mairie-valence.fr au plus tard le 5 du mois précédant votre évènement.



LE SITE VALENCE.FR

Le site Internet de la Ville propose un espace dédié aux commerces dans l'onglet Valence pratique : informations, conseils pratiques, documents à télécharger, contacts...

LES RÉSEAUX SOCIAUX DE LA VILLE



Abonnez-vous aux réseaux sociaux pour suivre l'actualité de la Ville et relayer nos événements !

Deux agendas sont publiés chaque semaine sur la page Facebook de la Ville :

- **chaque mercredi** : « mercredi famille » présente les activités à faire en famille à Valence,
- **chaque vendredi** : « l'agenda du week-end » informe les Valentinois des sorties du week-end à Valence.

À savoir : pensez à contacter les annuaires et services spécialisés (en ligne ou en version papier) afin qu'ils répertorient votre établissement :

- Trip advisor : tripadvisor.fr
- Petit fûté : petitfute.com
- Guide Michelin : restaurant.michelin.fr
- La fourchette : lafourchette.com
- Gault & Millau : fr.gaultmillau.com
- L'internaute : linternaute.com
- Yelp : yelp.fr
- Pages Jaunes : pagesjaunes.fr

Le référencement est généralement payant.

LA NEWSLETTER INFOS VALENCE

Lancée en septembre 2018, la newsletter Infos Valence vous permet de recevoir chaque vendredi par mail actualités, événements, bons plans et infos pratiques.

► Pour la recevoir, rendez-vous sur valence.fr

LES KITS COMMERÇANTS

Ces kits vous sont livrés à l'occasion de grands événements et contiennent généralement des flyers, des affiches, des sets de table, etc. aux couleurs de l'évènement. Ils vous permettent d'être équipés pour votre activité et d'informer vos clients de l'actualité valentinoise.

LA VILLE DE VALENCE DISPOSE AUSSI DE :

- **affichage** : panneaux Decaux (MUPI et Seniors), colonnes Morris.
- **affichage digital** : 5 panneaux digitaux dans la ville sur lesquels elle dispose d'une séquence de 10 secondes chaque minute (avec 5 autres publicités commerciales).
- **magazine municipal Voir Valence** : diffusé à 40 000 exemplaires dans toutes les boîtes aux lettres des Valentinois généralement le 1^{er} lundi du mois.



Adresses utiles

Pôle relations et réglementation commerce

04 75 79 20 96

servicecommerce@mairie-valence.fr
valence.fr (rubrique Valence pratique)

Mairie de Valence

1, place de la Liberté, 26000 Valence
04 75 79 20 00

Direction sport, culture, évènementiel, vie associative et logistique

04 75 79 23 50

manifestation@mairie-valence.fr

Direction Santé publique

04 75 79 22 11

dsp@mairie-valence.fr

Direction Urbanisme et développement urbain

04 75 75 40 06

gestionurbaine@mairie-valence.fr

Direction Prévention des risques

04 75 79 21 16

dpr@mairie-valence.fr

Direction de la communication

04 75 79 20 35

communication@mairie-valence.fr

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) de la Drôme

8, rue Baudin, 26000 Valence

04 75 43 35 33

Direction départementale de protection des populations

33, avenue de Romans, 26000 Valence
04 26 52 21 61

Chambre de Commerce et de l'Industrie (CCI) de la Drôme

52-74, rue Barthélemy de Laffemas
BP 1023, 26010 Valence
04 75 75 70 00

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Drôme

Clos des Tanneurs,
Avenue Adolphe Figuet
26100 Romans-sur-Isère
04 75 48 72 00

Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE)

Unité Territoriale de la Drôme
04 75 75 21 21

Préfecture de la Drôme

3, boulevard Vauban, 26000 Valence
04 75 79 28 00

Sacem

157, avenue Maurice Faure, 26000 Valence
04 75 41 84 30

Greffe du Tribunal de Commerce

Le Fanal, 2-4, rue Sabaton, 26100 Romans-sur-Isère
04 75 71 18 48



**PÔLE RELATIONS
ET RÉGLEMENTATION COMMERCE**
1, rue des musiques
04 75 79 20 96
servicecommerce@mairie-valence.fr

 **VALENCE NOUVELLE GÉNÉRATION**

