



VICHY
PATRIMOINE MONDIAL



BERGES D'ALLIER

Guide des bonnes pratiques

L'exploitation de guinguettes et de restaurants en bord de fleuve s'inscrit dans une logique de valorisation des espaces publics, de dynamisation locale et de mise en valeur du patrimoine naturel.

Toutefois, ces activités doivent respecter un équilibre entre développement économique, préservation de l'environnement et sécurité des personnes. Ce guide propose un ensemble de recommandations réglementaires, opérationnelles, et environnementales à destination des exploitants.

1. LE SECTEUR CONCERNE :

Berges du Lac d'Allier

2. LES REGLES DE BASE

Les autorisations d'occupation du domaine public sont par nature précaires et révocables à tout moment unilatéralement par la Collectivité pour un motif d'intérêt général. La commune a pu rendre possible l'exploitation du Val endigué sous réserve de précautions d'aménagement et nous sommes collectivement responsables de la bonne gestion de ce site particulièrement sensible au risque d'inondation. Tous travaux d'aménagements et tous nouveaux mobiliers doivent être validés par la Ville de Vichy.

✓ Les demandes d'autorisations

Il est rappelé que la commune de Vichy est gestionnaire du Domaine public de l'Etat au niveau des berges d'Allier. Les aménagements, équipements ou pose d'enseigne envisagés sur le domaine public du lac d'Allier et ses berges sont susceptibles de requérir une (ou des) autorisation(s) préalable(s).

La commune doit être destinataire via soit une déclaration préalable (DP) soit une autorisation de travaux de toute demande avant la réalisation de travaux soumis aux règles d'urbanisme.

✓ Avis de l'architecte des bâtiments de France

Les Berges sont incluses dans le site patrimonial remarquable de VICHY, par conséquent après dépôt de la demande auprès du service urbanisme, un avis de l'architecte des bâtiments de France est nécessairement requis.

✓ Occupations et accessibilité

Les terrasses des bars et restaurants ne doivent pas constituer des entraves à la circulation publique et plus particulièrement aux personnes à mobilité réduite.

La largeur du passage des piétons restant libre doit être supérieure ou égale à 1,40 m

La hauteur libre sous store, parasol ou tout autre dispositif en surplomb du passage des piétons doit être supérieure ou égale à 2,10 m.

Dans toutes les voies, y compris les voies piétonnes, un passage de 3 m libre de toute entrave est réservé pour l'intervention des véhicules de secours.

3. LES BARS ET RESTAURANTS

Une convention d'occupation du domaine public cadre les conditions d'exploitation des établissements et toute évolution souhaitée par l'exploitant (y compris ajout ou changement de mobilier en terrasse) devra faire l'objet d'une demande d'autorisation. Pour mémoire, deux aspects doivent impérativement être pris en compte : le plan de prévention des risques d'inondation et la sécurité incendie.

La publicité est interdite.

Le caractère précaire et révocable que doivent présenter les constructions implantées sur le domaine public est imposé par la loi.

Le principe de réversibilité doit donc être observé, c'est la raison pour laquelle les modules utilisés sont en structure légère et toutes les constructions doivent être des structures légères, et démontables. Ceci signifie qu'elles pourront être déplacées ou déconstruites relativement facilement et emportées.

L'exploitation d'un restaurant ou d'une guinguette en bord de fleuve impose :

- Une **analyse fine du contexte** (zone PPRI, classement environnemental).
- Le respect strict de la **réglementation ERP type N**, même pour de petits établissements.
- Une anticipation sur les risques naturels (**crue, feu, évacuation difficile**) et un dialogue avec la commune et le SDIS.

✓ **Tentes, chapiteaux, écrans, paravents**

Tout aménagement doit être conçu en harmonie avec l'établissement.

Les dispositifs temporaires doivent également faire l'objet d'une demande d'autorisation.

Soumis au régime des **établissements spéciaux de type CTS (chapiteaux, tentes, structures)** ou PA (plein air).

- ☐ Durée d'exploitation : ≤ 3 mois → déclaration préalable + dossier sécurité.
- ☐ Respect des distances de sécurité, stabilité au vent, dispositifs autonomes d'alarme.

Les paravents sont interdits sur les berges.

Les vérandas ne sont pas autorisées.

✓ **Chevalet**

Un dispositif mobile ou fixe sur portatif est autorisé pour les bars et restaurants dans le périmètre de leurs terrasses.

La hauteur maximale est fixée à 1,10 m pour une largeur de 0,80 m maximum.

Le lestage additionnel sur le socle est interdit.

La publicité commerciale est interdite excepté la mention du nom de l'établissement

✓ **Les tables, chaises, transats, parasols**

Ils doivent obtenir une validation avant d'être mis en place : les couleurs sont possibles mais préférentiellement des teintes unies et sobres et le mobilier choisi est en matériaux nobles (bois, métal, rotin...le polypropylène peut être autorisé sous conditions).

Le modèle de parasol présenté doit respecter l'harmonie générale du paysage et des aménagements.

Les couleurs sont de préférence unies et assorties aux autres éléments mobiliers, soumises à la validation des services d'urbanisme de la Ville de Vichy.

Il est recommandé d'utiliser des parasols de forme carrée ou rectangulaire.

La projection au sol ne doit pas dépasser les limites autorisées de la terrasse

Les Parasols chauffants sont interdits.

✓ **Jardinières**

Les jardinières sont à éviter sur l'ensemble du linéaire pour maintenir un paysage naturel de bord de rivière. Si toutefois des pots ou jardinières s'avèrent nécessaires, leurs matériaux seront dans des matières nobles (terre, céramique, bois...), en harmonie avec la façade (matières plastiques interdites) et leur hauteur restera limitée à 1,50 m (plantations comprises).

4. GESTION DU DOMAINE PUBLIC/ ESPACES EXTERIEURS

✓ **Stationnement/circulation**

Le stationnement est interdit sur les berges d'Allier. Un accès est autorisé pour les livraisons ainsi que pour les événements particuliers (animations) soumis à une demande d'autorisation préalable auprès des services de la Ville de Vichy.

La circulation est strictement interdite à tout véhicule à moteur.

L'accès des véhicules est autorisé uniquement pour les livraisons des établissements tous les jours entre 7h et 10h30. Le poids total autorisé en charge pour les véhicules circulant le long des berges ne doit pas excéder 7,5 tonnes.

✓ **Propreté et conteneurs à déchets**

La propreté des lieux et la collecte des déchets sont soumises à des règles strictes et tout emballage évité est un déchet en moins à gérer.

En tant qu'exploitant, vous êtes **producteur de déchets** au sens du Code de l'environnement. À ce titre, vous êtes responsable :

- du **tri des déchets à la source**,
- de leur **stockage sécurisé**,
- de leur **évacuation régulière** vers une filière autorisée.
- Une attention particulière aux déjections canines qui ne doivent en aucun cas aller dans l'Allier au regard des risques de contamination bactériologiques pour les eaux de baignades

Votre autorisation d'occupation temporaire du domaine public ou votre autorisation d'exploitation impose également :

- la **prévention des pollutions** en cas de crue,
- la **conformité aux consignes locales de collecte**.

Les exploitants sont dans l'obligation de souscrire à une prestation de collecte des déchets avec la collectivité ou le privé.

✓ **Moustiques tigres**

Zones sensibles à surveiller

- Contenants temporaires : seaux, arrosoirs, bacs à vaisselle, récipients divers.
- Décorations extérieures : pots de fleurs sans trou, sculptures, fontaines non traitées.
- Mobilier ou équipements de restauration : pieds creux de parasols, pieds de tables, bacs à glaçons vides.
- Matériel de cuisine en extérieur : bacs de refroidissement, réfrigérateurs désaffectés.

Mesures à prendre

- Élimination des objets inutiles pouvant retenir l'eau.
- Stockage à l'envers ou sous abri des récipients nécessaires.
- Perçage ou drainage des pots et contenants fixes.

Surveillance post-pluie

- Mise en place d'un contrôle systématique des extérieurs 24h après un épisode pluvieux.
- Séchage et vidange de tous les contenants, bâches, cuves ouvertes ou zones déprimées.

5. ACTIVITES D'ANIMATION

- ✓ Les activités d'animation sont soumises à validation de la part de la Collectivité et ses services. Les horaires de fermeture doivent impérativement être respectés.
- ✓ Nuisances sonores : toute activité de musique amplifiée est soumise à une demande d'autorisation auprès de la Ville de Vichy un mois avant la manifestation / activité. Le volume sonore doit respecter les décibels autorisés et **ne pas dépasser les horaires précis prévus dans le cadre de l'autorisation spécifique**.

Si une diffusion de sons amplifiés à des niveaux sonores élevés (supérieur à 80dbA sur 8h) et de manière **habituelle (plus de 3 fois sur 30 jours) est constatée**, alors une **Etude de l'Impact des Nuisances Sonores doit être établie**.

- ✓ Dans tous les cas, une autorisation municipale de sonorisation est nécessaire et l'animation ne doit pas porter atteinte à la tranquillité ou la santé du voisinage.

- ✓ Toute activité (autre que l'activité première) d'accueil du public est soumise à une demande d'autorisation auprès de la Collectivité.
- ✓ L'extinction de l'éclairage non nécessaire en fin de soirée est requise (pollution lumineuse et biodiversité nocturne).

Gestion des eaux usées

- ✓ Il est interdit de rejeter les eaux usées ou les graisses directement dans le milieu naturel (installation d'un bac à graisse ou d'une station mobile de traitement obligatoires).

6. ENTRETIEN DES ESPACES EXTERIEURS

L'entretien des espaces verts à l'intérieur des lots concédés est à la charge de l'exploitant. Les feuilles doivent être enlevées et évacuées par les exploitants. Seul l'entretien des arbres dépend de la Direction des Espaces verts de la ville de Vichy.

ANNEXE 1

A renvoyer complétée et signée
au service réglementation en
Mairie

Merci

FICHE DE CONFORMITÉ – SÉCURITÉ INCENDIE

ERP de 5e catégorie – Type N (restaurant, guinguette, débit de boissons)

Établissement en bord de fleuve

🔑 IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

- Nom commercial :
- Exploitant / responsable :
- Adresse exacte :
- Type d'occupation : ☐ Permanente ☐ Saisonnière ☐ Événementielle
- Effectif maximal admis : _____ personnes
- Surface accessible au public : _____ m²

🌊 DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES SI EN BORD DE FLEUVE

Point de vigilance

Mesure prise Observations

Zone inondable (PPRI)

☐ Oui ☐ Non Équipements surélevés ou démontables

Produits dangereux stockés hors sol ☐ Oui ☐ Non Fûts, bonbonnes, etc.

🚒 MOYENS DE SECOURS ET DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Équipement	Présence	Nombre / Emplacement	Observations
Extincteurs à eau pulvérisée 6L	☐ Oui ☐ Non	_____	
Extincteur spécifique (graisses/gaz)	☐ Oui ☐ Non	_____	Cuisine ou point cuisson
Alarme sonore / dispositif d'alerte	☐ Oui ☐ Non	_____	Recommandé si salle fermée

Équipement	Présence	Nombre / Emplacement	Observations
Éclairage de sécurité	☐ Oui ☐ Non	_____	Circulations et issues
Consignes affichées et visibles	☐ Oui ☐ Non	Entrée / cuisine / salle	
Plan d'évacuation	☐ Oui ☐ Non	Affiché ? _____	Obligatoire si > 50 pers.

ÉVACUATION ET CIRCULATION

Point de contrôle	Conformité	Observations
Nombre d'issues adaptées	☐ Oui ☐ Non ≥ 2 si salle > 50 personnes	
Largeur minimale des sorties (0,80m mini)	☐ Oui ☐ Non	
Accès dégagés, non encombrés	☐ Oui ☐ Non	
Sorties clairement signalées	☐ Oui ☐ Non	
Distance maximale d'évacuation < 30 m	☐ Oui ☐ Non (si possible)	

INSTALLATIONS TECHNIQUES

Équipement	Conforme	Observations
Électricité aux normes NF C 15-100	☐ Oui ☐ Non	Vérification par professionnel recommandée
Gaz (bouteilles ou réseau) sécurisé	☐ Oui ☐ Non	Stockage hors zone publique, attaché, ventilé
Appareils de cuisson (plancha, friteuse, etc.)	☐ Oui ☐ Non	Éloignés des matières inflammables
Hottes et ventilations entretenues	☐ Oui ☐ Non	Nettoyage régulier indispensable

MATÉRIAUX & STRUCTURE

Élément	Classement au feu	Remarques
Revêtements muraux et plafonds	M1 à M3	☐ Oui ☐ Non
Mobilier, rideaux, bâches (si présents)	Non inflammables ou traités	☐ Oui ☐ Non
Structure démontable / saisonnière	☐ Oui ☐ Non	Stabilité / ancrage contrôlé

DOCUMENTS ANNEXÉS

- ☐ Plan d'implantation avec issues de secours pour le bungalow et les planches
 - ☐ Fiche technique extincteurs
 - ☐ Attestation d'assurance responsabilité civile
 - ☐ Certificat d'entretien gaz / électricité / ventilation (si disponible)
-

☒ DÉCLARATION DE L'EXPLOITANT

Je soussigné(e) **[Nom, prénom]**, responsable de l'établissement, atteste avoir mis en œuvre les mesures de sécurité incendie exigées pour un ERP de 5e catégorie, conformément à la réglementation en vigueur.

Fait à, _____

Le, _____

Signature : _____

A renvoyer complétée et
signée

ANNEXE 2

FICHE LIEE AU RISQUE D'INONDATION –CRUE

Quel plan d'action proposez-vous en cas d'inondation ?

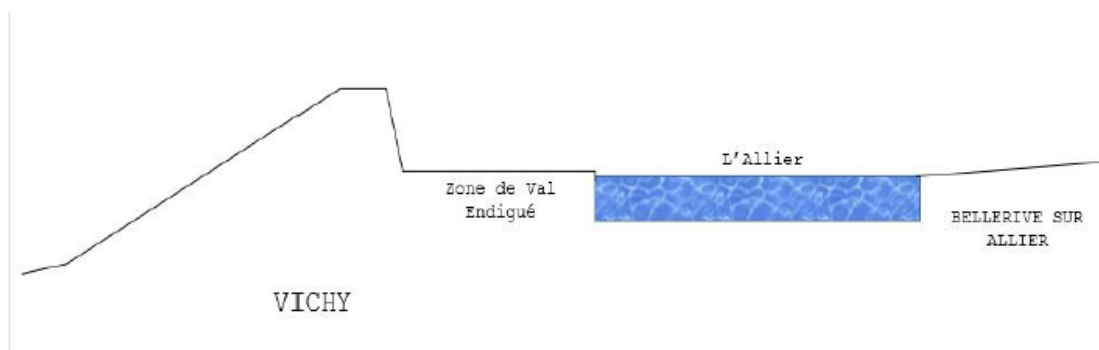
1/ Rappel

Tous les établissements sauf le Tahiti sont implantés dans le Val endigué (en rose)

Cette zone comprend uniquement les parcelles comprises entre la rivière Allier et le pied de la digue Napoléon sur la commune de Vichy.

Soumis à autorisation préfectorale : la constructibilité à proximité des ouvrages

Schéma de principe :



RAPPEL Zonage Règlementaire du Plan de prévention du risque d'inondation



A renvoyer complétée et
signée

2/ Proposition d'un plan d'action type pour l'exploitant de (nom de l'établissement)

Introduction

Situé en zone inondable, l'établissement est exposé à des risques importants pour la sécurité des personnes, l'intégrité des biens et la continuité de l'activité. Ce plan de gestion de crise vise à définir les mesures préventives, les procédures de gestion de crise et les actions post-crise permettant de limiter les impacts d'une inondation.

1. Identification des Scénarios de Crise

- **Inondation lente** : L'eau monte progressivement, laissant le temps de sécuriser le matériel et d'évacuer.
- **Inondation soudaine (crue éclair)** : Réaction immédiate nécessaire pour évacuer les personnes présentes.

2. Constitution de l'Équipe de Gestion de Crise

- **Désignation d'un Responsable de Crise** : Le gérant ou un membre expérimenté du personnel.
- **Formation du personnel** : Sensibilisation aux procédures d'évacuation, premiers secours et gestion des clients.
- **Liste des contacts d'urgence** : Pompiers, préfecture, mairie, fournisseurs, assureurs.

3. Surveillance et Alerte

- **Suivi des Bulletins de Vigilance** : Abonnement aux notifications de Météo-France et alertes préfectorales.
- **Système d'Alerte Interne** : Diffusion de l'information au personnel par téléphone, messagerie ou sonorisation.
- **Identification des Zones à Risque** : Identification des zones les plus vulnérables (cuisine, réserve).

4. Mesures d'Évacuation

- **Signalement des Issues de Secours** : Contrôle régulier de leur accessibilité.
- **Procédure d'Évacuation Sécurisée** : Orientation des clients et personnel vers les points de rassemblement.
- **Aide aux Personnes Vulnérables** : Encadrement spécifique pour les personnes à mobilité réduite.

**A renvoyer complétée et
signée**

5. Protection des Biens et des Équipements

- **Déconnexion des Équipements Électriques** : Couper le courant pour éviter tout risque d'électrocution.
- **Surélévation des Stocks Sensibles** : Placer les denrées et équipements en hauteur.
- **Déplacement des éléments mobiliers et des éléments démontables en dehors de la zone rose (le val endigué)** : Quantifier le temps requis en fonction du personnel mobilisable et de la saison pour assurer la mise en sécurité du matériel
- **Protection des Documents Importants** : Conservation dans un espace sécurisé.

6. Communication en Situation de Crise

- **Information des Clients** : Utilisation de la sonorisation pour guider les clients.
- **Suivi des Réseaux Sociaux** : Mise à jour des informations sur les fermetures temporaires.

7. Retour à la Normale

- **Inspection des Locaux** : Vérification de la sécurité (structure, électricité, gaz).
- **Nettoyage et Désinfection** : Assurer la salubrité des espaces, notamment la cuisine.
- **Évaluation des Pertes** : Inventaire des dégâts pour la déclaration d'assurance.

8. Retour d'Expérience et Mise à Jour du Plan

- **Analyse de la Gestion de Crise** : Bilan avec le personnel pour identifier les améliorations.
- **Mise à Jour des Procédures** : Adaptation du plan selon les retours d'expérience.
- **Sensibilisation Continue** : Simulations régulières pour maintenir les compétences du personnel.

Conclusion

Un plan de gestion de crise permet de faire face aux situations d'urgence. Sa mise à jour régulière et la formation continue du personnel garantiront une meilleure résilience face aux risques d'inondation.

☒ DÉCLARATION DE L'EXPLOITANT

Je soussigné(e) **[Nom, prénom]**, responsable de l'établissement, atteste être parfaitement informé des risques liés à l'inondabilité du site sur lequel se situe mon établissement et précise pour la bonne mise en œuvre des mesures préconisées que :

1/ En période hivernale /période de fermeture de l'établissement

Je compte mobiliser (*indiquer le nombre*) personnes de mon équipe.

Au regard de leur capacité à se rendre sur place, le temps nécessaire (entre le moment où j'aurai reçue l'alerte et la fin des actions requises) pour mettre en sécurité les biens et équipements est de : (*indiquer le nombre de minutes estimées pour mettre l'ensemble des biens présents dans l'établissement en sécurité*) :minutes

(*indiquer le nombre de minutes estimées pour mettre l'ensemble des biens déplaçables -mobiliers de terrasses et objets de valeurs présents dans l'établissement) en sécurité* Minutes

Si plusieurs heures préciser combien

Concrètement je prévois de déplacer : *(indiquer de quoi il s'agit et leur quantité/ ou volume)*

.....
.....
.....
.....
.....

Site prévu pour la mise en sécurité :

.....
.....

2/ en période d'ouverture de l'établissement

Dès que j'ai l'alerte, si mon établissement est ouvert, je fais évacuer les clients et les accompagne en lieu sûr au-dessus de la digue Napoléon.

Pour cela : je compte mobiliser *(indiquer le nombre total assurant l'évacuation)* ... personnes de mon équipe.

Si certains client sont à mobilité réduite

alors :.....
.....
.....
.....

En parallèle, je compte mobiliser *(indiquer le nombre total assurant la mise en sécurité des biens)* ... personnes de mon équipe pour mettre en sécurité les biens et équipements

Le temps nécessaire entre le moment où j'aurai l'alerte et la fin des actions requises est de

..... :

Concrètement je prévois de déplacer :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Site prévu pour la mise en sécurité :

.....
.....
.....

Enfin je m'engage à

- Retirer tous les bacs de la zone exposée à la crue
- Évacuer les déchets vers une zone hors d'eau

Pour cela je prévois de mobiliser (*indiquer le nombre total assurant le déplacement des déchets*) ...
personnes de mon équipe et le temps nécessaire entre le moment où j'aurai l'alerte et la fin des
actions requises est de :

Concrètement je prévois de déplacer :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Fait à

Le

Signature :

ANNEXE 3

FICHE LIEE A LA GESTION DES DECHETS

Quel plan d'action proposez-vous en fonction de la saison ?

Introduction

Les guinguettes et établissements saisonniers implantés en bord de cours d'eau participent à la vie locale, à l'attractivité touristique et à l'animation estivale. Toutefois, leur implantation en **zone à risque d'inondation** exige une **gestion rigoureuse des déchets**, afin de prévenir :

- la pollution des milieux aquatiques,
- les nuisances sanitaires en cas de montée des eaux,
- les dépôts sauvages ou déversements accidentels.

Rappels

En tant qu'exploitant, vous êtes **producteur de déchets ménagers assimilés** au sens du Code de l'environnement. À ce titre, vous êtes responsable :

- du **tri des déchets à la source**,
- de leur **stockage sécurisé**,
- de leur **évacuation régulière** vers une filière autorisée.

Votre autorisation d'occupation temporaire du domaine public ou votre autorisation d'exploitation impose également :

- la **prévention des pollutions** en cas de crue,
- la **conformité aux consignes locales de collecte**.
- **L'entretien** des bacs à graisses et des lieux de stockage des déchets

Pour cela je m'engage à :

- ✓ **Tri des déchets :**
 - Respecter les consignes de tri
 - Respecter les filières de traitement adaptées
- ✓ **Stockage en zone inondable**
 - Stocker les déchets sur une plateforme surélevée ou dans une zone non exposée.
 - Utiliser des conteneurs fermés et étanches.
 - Anticiper la mise à l'abri ou l'évacuation des bacs en cas d'alerte météo.
- ✓ **Formation du personnel**
 - Sensibiliser chaque saison les équipes (serveurs, cuisiniers, plongeurs) aux règles de tri.
 - Interdire le rejet d'huiles usagées dans les canalisations
 - Afficher des pictogrammes explicites dans les zones de préparation.
 - Organiser un point de contrôle hebdomadaire avec l'équipe pour éviter les erreurs de tri et les problématiques d'hygiène.

Type de déchet	Tonnage autorisé sans prestataire de collecte avec paiement de la redevance spéciale	Modalités de gestion prévue par l'exploitant
Ordures ménagères (OM)	La limite de tonnage autorisé en redevance spéciale est de 3 000 l / semaine (tous flux confondus : OMR, CS et verre)	
Déchets recyclables (emballages)	La limite de tonnage autorisé en redevance spéciale est de 3 000 l / semaine (tous flux confondus : OMR, CS et verre)	
Biodéchets (déchets alimentaires)	Obligation de tri et Interdiction de mélange avec les OM.	Obligation de collecte via un prestataire spécialisé (à la charge du producteur).
Huiles alimentaires usagées	Aucun seuil d'exemption	Obligation de collecte par un prestataire agréé, interdiction de rejet dans les canalisations.
Verre	La limite de tonnage autorisé en redevance spéciale est de 3 000 l / semaine (tous flux confondus : OMR, CS et verre)	Utiliser les colonnes à verre prévues à cet effet et réparties sur le territoire

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Fait à _____

Le _____

Signature : _____