

ANNEXE N° 2

Les normes minimales, dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion des clubs de nuits

1- La piste de danse et la salle :

- la salle doit être climatisée et suffisamment aérée et éclairée,
- la superficie requise ne doit pas être inférieure à 1 mètre carré par personne,
- une régie technique de sonorisation, de lumière et d'éclairage doit être disponible,
- les meubles de la salle doivent être de bonne qualité et offrant aux clients un confort convenable,
- la salle et la piste de danse doivent avoir un sol antidérapant,
- 80% des chaises doivent être disponibles dans la salle selon une moyenne de 1.5 mètre carré par chaise.

2- Diffusion sonore :

- la législation et la réglementation en vigueur relatives à la lutte contre les bruits doivent être respectées,
- lors de la construction des aires diffusant de la musique amplifiée, il faut veiller à la limitation de la diffusion sonore et du bruit et ce par la présentation d'une étude d'impacts sonores, approuvée par un bureau de contrôle agréé et qui prouve essentiellement :
 - * l'utilisation des matériaux spécifiques et appropriés à l'absorption des nuisances sonores.
 - * la limitation de la pression acoustique dans les aires à un niveau maximal inférieur à 105 dB(A).
 - * l'exigence d'une isolation phonique minimale entre l'établissement concerné et les locaux de voisinage tout en limitant le niveau maximal d'émergence au niveau de 3dB.
- la présentation d'une attestation d'un bureau de contrôle agréé, relative à la qualité de l'isolation phonique et ce avant le début de l'exploitation.

Dans tous les cas et s'il s'avère l'insuffisance de l'isolation phonique exigée pour le respect des normes précitées, un limiteur de pression acoustique doit être mis en place réglé et scellé par un bureau de contrôle agréé.

L'étude sonore doit être actualisée en cas de changements effectués dans l'aire diffusant de la musique amplifiée.

3- Dispositions techniques de l'utilisation du laser :

Les émissions d'une installation à faisceau laser ne doivent pas produire d'émission nuisible pour le public.

A cet effet, les exigences suivantes doivent être respectées :

- le faisceau direct ou une partie du faisceau direct ne doit pas atteindre le public (même après plusieurs réflexions sur des objets réfléchissants),
- le faisceau laser doit passer au minimum à 2,5 mètres au-dessus de la piste de danse,
- l'installation à faisceau laser doit être inaccessible au public,
- l'installation à faisceau laser ne doit pas pouvoir être déréglée par des événements extérieurs (mouvements des foules par exemple),
- l'installation à faisceau laser ne doit pas subir des réglages ou des corrections du faisceau au cours des spectacles.

4-Premiers soins et sécurité incendie et de panique :

La législation et la réglementation en vigueur dans ce domaine doivent être respectées.

En outre, il faut veiller à :

- présenter un dossier de sécurité incendie et de panique à la réalisation du projet, approuvé par les services de la protection civile,
- présenter une attestation de prévention en cours de validité,
- préparer un plan d'intervention interne propre à l'établissement approuvé par les services de la protection civile,
- présenter des attestations de la conformité des installations techniques relatives à la sécurité, délivrées par un bureau de contrôle spécialisé et agréé,
- désigner une équipe de premières interventions parmi les employés de l'établissement, formée dans le domaine des premiers soins et d'extinction, et dirigée par un responsable de sécurité.

5- Mesures de sûreté :

Il faut mettre en place un système de sûreté en collaboration avec les services de sûreté régionale qui doit prendre en considération notamment :

- la protection de toutes les entrées et sorties du club de nuit ainsi que toutes ses issues,
- la protection des locaux sensibles à l'intérieur du club de nuit,
- un éclairage convenable doit être fourni dans les coins et les endroits isolés,
- le renforcement de la sécurité de l'environnement du club de nuit et ce en personnel, en caméras de surveillance et en éclairage suffisant,
- l'obligation de port des badges avec photo et identité pour tous les agents,

- la tenue d'un manuel de procédures de sécurité à suivre en cas d'accident nécessitant l'intervention, qui doit être préparé en collaboration avec les services de sûreté nationale et de la protection civile,

- la mise en place d'un programme annuel de formation pour l'équipe de sécurité du club de nuit visé par les services concernés,

- l'affectation d'un chef de sécurité formé et ayant une expérience dans le domaine.

6- Le bar :

- Il doit être aménagé d'une manière distinguée et bien décoré de façon à permettre la présentation des boissons de bonne qualité.

- la liste des prix des différents services doit être fournie.

A- Aménagement et installations :

- le local réservé aux services du bar doit être d'une superficie de 25% au moins de la superficie totale de la salle,

- l'aménagement du bar et du local voisin doit permettre le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments,

- le local doit être suffisamment éclairé et aéré,

- un réduit à ordures doit être disponible d'une superficie de 6 mètres carré au minimum, les murs internes peints à l'huile ou recouverts en faïence. Il doit être doté d'un point d'eau avec raccordement au réseau public des égouts et d'une aération d'une superficie de 60cmx60cm au minimum. Il doit disposer d'une porte en fer forgé aérée en haut et en bas. Les ordures doivent être déposées en sachets dans des poubelles en plastique à roues pour qu'elles puissent être tirées à l'extérieur lors de la levée des ordures,

- les murs du local des services doivent être recouverts en faïence d'une couleur claire et d'une hauteur de 2 mètres au minimum. Au dessus de cette hauteur, la peinture sera à l'huile ou similaire,

- le local des services doit être branché au réseau public d'eau potable et doit disposer à tout moment de l'eau chaude et froide sous pression suffisante avec des lave-mains pour le personnel,

- le matériel et les équipements exigibles doivent être déterminés en permanence selon la capacité d'accueil,

- des armoires frigorifiques et un refroidisseur à bouteilles dotés d'indicateurs de température en nombre et en capacité, doivent être disponibles,

- un feu vif, des tables de travail en inox de 1.50/0.60 mètre au moins, des grandes poubelles hermétiques, une plonge en inox à trois bacs et un lave-vaisselle doivent être disponibles,

- un chinois, des couteaux, un ouvre-boîte et des planches pour découpage doivent être disponibles,

- des différents appareils pour la préparation des boissons frais doivent être fournis ainsi qu'un appareil pour la fabrication de cubes de glace, une machine à café et une théière,

- doit être disponible le petit matériel suivant :

Verre à eau	2 par chaise
Verre à jus	2 par chaise
Verre à vin	2 par chaise
Sceau à glace	1 pour 2 tables
Sceau à vin et à champagne	1 pour 6 tables
Verre à boissons gazeuses	1 par chaise
Verre à bière	2 par chaise
Verre à apéritif	1 par chaise
Verre à whisky	1 par chaise
Verre à liqueur	1 par chaise
Verre à cognac	1 par chaise
Verre à cocktail	1 par chaise
Verre à champagne	1 pour 2 chaises
Tasse et sous tasse à café	1 par chaise
Tasse et sous tasse à thé	1 pour 2 chaises
Pot à lait	1 par chaise
Pot à thé	1 par chaise
Cuillères à thé	3 pour 2 chaises
Cuillères à café	3 pour 2 chaises
cendrier	2 pour 3 tables

Les denrées alimentaires doivent être conservées dans des conditions d'hygiène dans des casiers ou enceintes hermétiquement clos dans les réfrigérateurs et doivent être convenablement agencées à fin d'éviter une éventuelle contamination.

B- La brigade du bar :

La brigade du bar doit comprendre obligatoirement dans son effectif :

- un barman chef.

- un barman pour 16 clients.

- un commis de bar pour 30 clients.

7- Les blocs sanitaires :

Les blocs sanitaires doivent être aérés de façon naturelle soit directement ou indirectement à travers des canaux d'aération dont les dimensions sont de 30 x 60 cm² au minimum, totalement libérés et liés directement au toit du bâtiment à fin de permettre l'absorption naturelle de l'air. Ils peuvent être aérés de façon mécanique sur garantie d'un bureau de contrôle agréé.

7-1 Les blocs sanitaires réservés aux clients :

- ils doivent être en rapport avec la capacité d'accueil de l'établissement (un bloc pour 20 clients), séparés l'un pour les hommes et l'autre pour les femmes. Ils doivent être bien propres et désinfectés en permanence,

- dans tous les cas, la superficie réservée à ces blocs ne doit être inférieure à 24m²,

- un bloc sanitaire propre aux handicapés doit être disponible. Ne sont pas soumis à cette condition les établissements construits avant la date de parution de cet arrêté et qui sont dans l'impossibilité technique d'exécuter cette condition.

7-2 Les blocs sanitaires réservés au personnel :

- ils doivent être séparés (un pour les hommes et autre pour les femmes),
- ils doivent comprendre :
 - * un vestiaire avec armoires individuelles,
 - * une salle d'eau comprenant un lavabo avec miroir, un savon et un sèche-mains automatique,
 - * un WC par tranche de 8 employés,
 - * une douche comprenant eau chaude et froide par tranche de 12 employés,
 - * le mur du bloc sanitaire doit être complètement revêtu de faïence.

8 - Le parking :

- il faut fournir l'éclairage nécessaire au parking.
- la réglementation urbaine relative au nombre de places de stationnement doit être respectée.
- il est interdit de stationner dans la voie publique et ses dépendances.
- une superficie de stationnement de 25m² doit être réservée à chaque auto.

Néanmoins, en cas de non précision par la réglementation urbaine du nombre de places de stationnement, ou en cas de la construction des établissements touristiques d'animation musicale dans des zones non couvertes par un plan d'aménagement urbain, il faut fournir une place de stationnement pour chaque 25m² de la totalité de la superficie couverte.

- Assurer le gardiennage nécessaire au parking.