

## ANNEXE N° 4

### **Les normes minimales, dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion des restaurants de tourisme qui fournissent des spectacles artistiques ou qui diffusent de la musique amplifiée**

Les restaurants de tourisme qui fournissent des spectacles artistiques ou qui diffusent de la musique amplifiée sont soumis aux normes minimales, dimensionnelles, fonctionnelles et de gestion spécifiques au hall d'accueil, à la salle, à la cuisine et l'économat, aux blocs sanitaires réservés aux clients et aux blocs sanitaires réservés au personnel et ce selon la catégorie du restaurant touristique et conformément à la réglementation en vigueur.

En outre, ils doivent obéir aux normes suivantes :

#### **1- 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.

#### **2- 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 l'endroit réservé au spectacle,

- l'installation à faisceau laser doit être inaccessible au public,

- l'installation à faisceau laser ne doit pas pouvoir être dérégulée par des événements extérieurs,

- l'installation à faisceau laser ne doit pas subir des réglages ou des corrections du faisceau au cours des spectacles.

### **3-Premiers soins et sécurité incendie et de panique :**

- la législation et la réglementation en vigueur dans ce domaine doivent être respectées.
- il faut présenter une attestation de prévention en cours de validité.
- 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 pour fournir les premiers soins et dirigée par un responsable de sécurité.

### **4- 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 restaurant ainsi que toutes ses issues.
- la protection des locaux sensibles à l'intérieur du restaurant.
- 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.