Note explicative relative à la demande de permis d'urbanisme

Le présent projet a pour objet le changement d'affectation d'un rez-de-chaussée actuellement à usage commercial en un établissement de restauration rapide / traiteur, principalement destiné à la vente à emporter.

Les principales options du projet sont les suivantes :

- Maintien du volume bâti et absence de travaux structurels majeurs ;
- Aménagement intérieur adapté à l'activité de traiteur (espace de préparation, zone de stockage et comptoir de vente) ;
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Mise en place d'un système de ventilation adapté afin d'éviter toute nuisance olfactive ;
- Gestion des déchets dans le respect des prescriptions communales et environnementales.

Dans la mesure où l'activité pourrait comporter certains éléments susceptibles de nuire au voisinage (odeurs, bruit lié à l'activité, gestion des déchets), les dispositions suivantes sont prévues afin d'y remédier :

- Installation d'une hotte professionnelle avec filtre à charbon et système d'extraction performant pour limiter la diffusion d'odeurs ;
- Respect strict des horaires d'ouverture autorisés afin de limiter les nuisances sonores ;
- Utilisation de matériel à faible émission sonore ;
- Organisation rigoureuse du tri et de l'évacuation des déchets, en conformité avec la réglementation en vigueur.

En conclusion, le projet vise à valoriser le bien et à développer une activité économique de proximité, tout en veillant à réduire au maximum l'impact sur le voisinage et à garantir une bonne intégration dans le tissu urbain.