

Procédure de délivrance et de renouvellement d'une licence par la police cantonale du commerce en lien avec la protection incendie



© Michael Müller | Dreamstime.com

Dans le canton de Vaud, c'est la Police cantonale du commerce (PCC) qui délivre les licences (exemples : café-restaurant, hôtel, discothèque, buvette, etc.) visant en application de l'article 2 de la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et les débits de boissons (LADB) :

- a) au logement d'hôtes contre rémunération ;
- b) au service, contre rémunération, ou à la vente de mets ou de boissons à consommer sur place ;
- c) à l'usage de locaux pour la consommation, contre rémunération, de mets ou de boissons ;

d) à la livraison à des particuliers et à la vente à l'emporter de boissons alcooliques ;

e) à la livraison de mets.

Plusieurs acteurs peuvent être sollicités dans ce cadre : le propriétaire, l'exploitant, la commune, la police, les services de l'Etat et dans certains cas l'ECA.

Cette étudecas vise à rappeler les procédures et rôles des différents acteurs afin de mettre en évidence le lien entre la licence, par son autorisation d'exploiter, et la sécurité des personnes.

Constats

Environ 3'600 établissements vaudois en activité sont concernés par une licence (4'600 licences avec les débits de vente au détail de boissons alcooliques à l'emporter, soit les magasins). Différentes situations peuvent les concerner :

- a) délivrance d'une nouvelle licence pour un établissement neuf, transformé ou ayant bénéficié d'un changement d'affectation ;
- b) renouvellement, tous les 5 ans en général, d'une licence existante ;
- c) changement de titulaire d'une licence ;
- d) demande d'augmentation de capacité ou de mode d'exploitation (p.ex. catégorie de licence).

Dans certains cas, le renouvellement de la licence nécessite de devoir remettre en question la problématique de la sécurité des personnes, donc la prévention incendie.



La législation vaudoise sur les auberges et les débits de boissons

Principales bases légales régissant cette démarche

- Loi sur les auberges et les débits de boisson (LADB) du 26 mars 2002 – BLV 935.31
- Règlement d'application de la loi du 26 mars 2002 sur les auberges et les débits de boissons (RLADB) du 9 décembre 2009 – BLV 935.31.1
- Règlement du 20 décembre 2006 sur la taxe, les émoluments, et les contributions à percevoir en application de la LADB (RE-LADB) – BLV 935.31.5
- Règlement de l'examen professionnel en vue de l'obtention du certificat cantonal d'aptitudes et du diplôme pour licence d'établissement ou autorisation simple (RCCAL) du 22 novembre 2006 – BLV 935.31.2
- Règlement sur la délégation des compétences aux communes en matière d'auberges et de débits de boissons et sur le registre des licences et autorisations (RCADB) du 8 janvier 2003 – BLV 935.31.3

Généralités

La demande de licence doit être envoyée au Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS), plus particulièrement à la Police cantonale du commerce (PCC), en application de l'article 4 LADB.

LADB (extraits)

Art. 34 Nature de la licence

1. La licence comprend l'autorisation d'exploiter et l'autorisation d'exercer et est accordée pour des locaux déterminés.
2. Le règlement fixe les conditions dans lesquelles une personne peut obtenir plusieurs autorisations d'exercer.

Art. 35 Autorisation d'exploiter

1. L'autorisation d'exploiter est délivrée par le département, *cas échéant, après contrôle par les services compétents de la conformité des locaux.*

Art. 36 Autorisation d'exercer

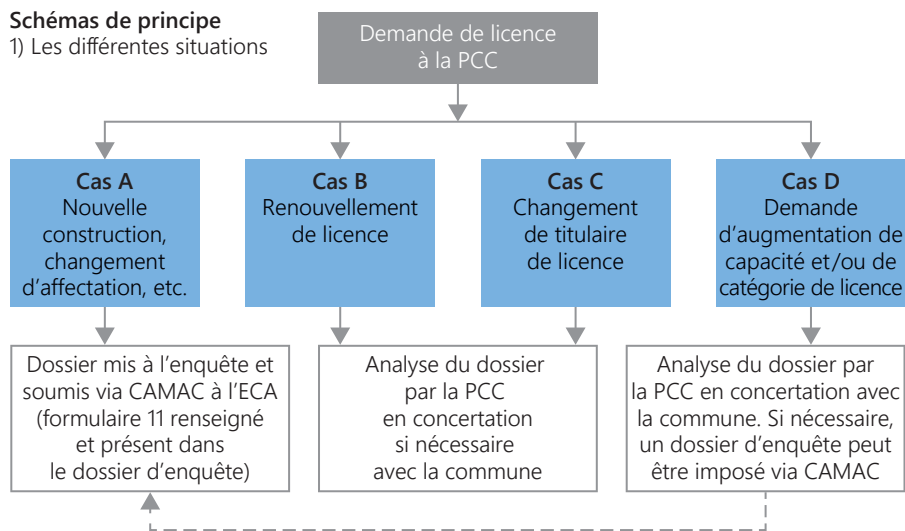
1. L'autorisation d'exercer est délivrée par le département, sauf réserve que le titulaire de l'autorisation ait suivi les cours et réussi l'examen professionnel ou ait bénéficié d'une formation jugée équivalente, notamment en vertu de traités internationaux.

Art. 39 Locaux

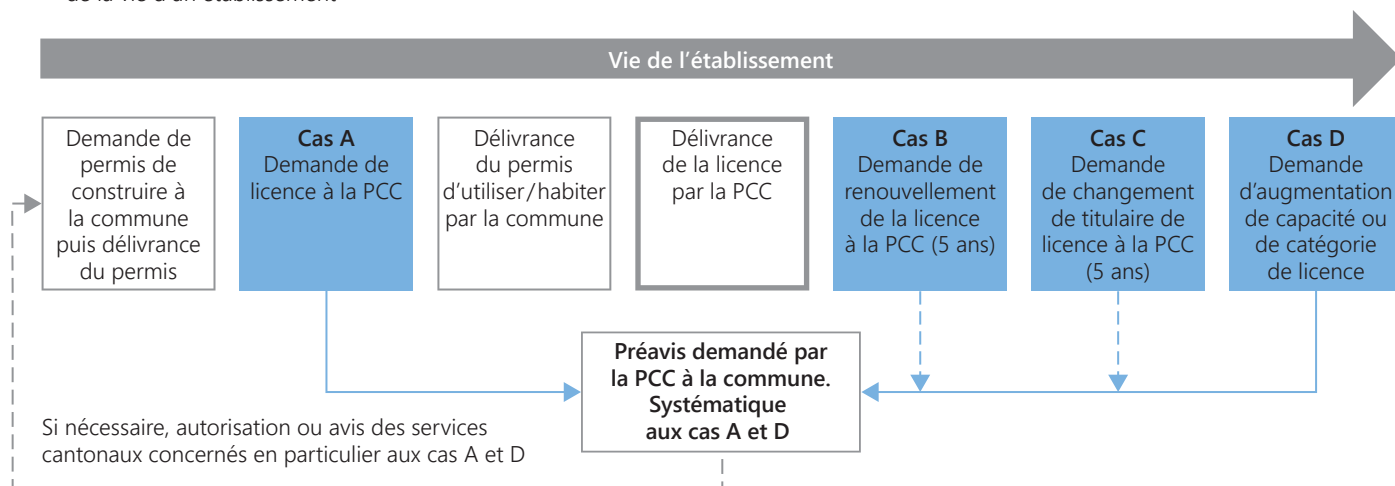
1. Tout établissement doit répondre aux exigences en matière de police des constructions, de protection des travailleurs et de l'environnement, de police du feu ainsi qu'en matière sanitaire et d'hygiène alimentaire.
3. Les locaux autorisés et attenants, doivent être, en tout temps, aisément accessibles et contrôlables.

Schémas de principe

1) Les différentes situations



2) Les étapes chronologiques de la vie d'un établissement



a) Cas d'une construction neuve, transformée ou d'une nouvelle affectation :

Une demande de permis de construire doit être adressée à la commune. La demande de licence sera liée à ce permis.

Parmi les informations à fournir au dossier, le demandeur doit notamment renseigner le formulaire 11. Celui-ci permet de préciser les conditions de cette autorisation, notamment en ce qui concerne la nature de l'établissement et l'effectif admis dans les locaux ou sur les terrasses extérieures. La commune transmet le dossier complet à la CAMAC¹, selon la procédure d'enquête usuelle. Celui-ci suit alors son circuit auprès des services et entités de l'Etat concernés.

L'ECA étant concerné dans ce cadre par la délivrance de l'autorisation spéciale, ce dossier lui est soumis pour vérification de sa plausibilité, de sa compréhension et de sa complétude, du point de vue de la protection incendie et des dangers naturels. Il analyse à ce stade les plans de protection incendie, en validant notamment la capacité du public affichée sur les plans et annoncée dans le formulaire 11. Cette analyse nécessite, en particulier, de respecter autant le nombre d'issues, que leurs largeurs et les longueurs maximales nécessaires à la fuite vers l'extérieur.

La commune veillera aussi, lors de la visite de fin de travaux, à ce que la capacité du réseau de ventilation des locaux corresponde aux capacités autorisées.

Le dossier validé, une synthèse des différentes autorisations est réalisée par la CAMAC ; la commune peut alors délivrer le permis de construire puis, à l'issue des travaux, le permis d'utiliser/habiter. Sur préavis de la commune, la licence d'établissement pourra alors être délivrée par la PCC.

b) Cas d'un renouvellement de licence :

La PCC procède à une étude du dossier soumis par le titulaire de la licence, si nécessaire en concertation avec la commune. Puis s'il est complet, plausible et en l'absence de changement des conditions initiales, elle renouvelle la licence.

c) Cas d'un changement de titulaire de licence :

La PCC agit comme précisé au cas (B) précédent. Elle demande un avis à la commune, ce qui engendre généralement une visite des locaux par cette dernière, afin de confirmer notamment que les conditions de la licence initiale et du permis de construire sont toujours respectées.

¹ CAMAC : Centrale des autorisations en matière d'autorisation de construire

LADB (extraits)

Art. 44 Transformations, changement d'affectation

1. Les transformations, y compris l'agrandissement des locaux, la création et l'agrandissement de terrasses, ainsi que tout changement de catégorie de licence sont soumis à l'autorisation spéciale du département. Les dispositions de la loi sur l'aménagement du territoire et les constructions sont réservées.
2. Les établissements transformés dont l'affectation a été modifiée ou l'exploitation transférée dans de nouveaux locaux sans autorisation peuvent être fermés par le département.

RLADB

Art. 56 Création, transformation, changement de destination des locaux d'un établissement

1. La demande d'autorisation de *création d'un établissement, de transformation des locaux, de création et d'agrandissement d'une terrasse, ainsi que de tout changement de catégorie de licence et changement de destination des locaux, doit être présentée préalablement à la demande de licence* (LATC art. 103 RLATC art 68).
2. La demande d'autorisation prévue à l'alinéa premier *doit être accompagnée d'un dossier comprenant les plans et pièces requis pour la demande du permis de construire par le RLATC.*

Art. 61 Préavis

1. Avant de statuer définitivement sur toute demande de licence, d'autorisation d'exercer ou d'autorisation d'exploiter, le *département sollicite le préavis de la municipalité concernée.*

Lorsque les conditions sont différentes de l'autorisation initiale, p.ex. : locaux transformés, capacité augmentée hors autorisation, une demande de régularisation du permis de construire peut être imposée selon procédure d'enquête citée au chiffre (a). En effet, dans ce cas la commune a toute latitude d'exiger une remise en question officielle du permis d'utiliser, par l'intermédiaire d'un dossier soumis aux autorités via la procédure CAMAC. L'ECA se déterminera alors dans ce cadre-là, au minimum sur la base de plans de protection incendie mis à jour.

Lorsque seules des problématiques de protection incendie sont identifiées, la commune peut admettre qu'une procédure d'enquête allégée soit soumise pour régularisation de la situation, à l'ECA, via CAMAC. Cette procédure permet notamment de réduire les délais. Cela pour autant que l'intitulé de l'enquête soit correctement renseigné, p.ex. « Régularisation de l'autorisation d'exploiter dans le cadre d'un changement de licence » et non pas « Mise en conformité des locaux ».

d) Cas d'une augmentation de capacité et/ou changement de catégorie de licence :

Une demande d'augmentation de capacité peut provenir d'une requête de l'exploitant ou de la commune à la suite d'un contrôle ; elle peut aussi nécessiter un changement de catégorie de licence.

En concertation entre la PCC et la commune et en fonction de la situation, une procédure d'enquête comme appliquée au cas (A) peut être imposée à l'exploitant/propriétaire.

RLADB (extraits)

Art. 37 Capacité d'accueil des établissements

1. La capacité maximale d'accueil d'un établissement au bénéfice d'une licence au sens du titre III de la loi fait partie intégrante des conditions d'exploitation.
2. *Cette capacité, exprimée en nombre de personnes, personnel compris, est déterminée sur la base des normes actuellement en vigueur, notamment en matière de police du feu, de ventilation et de droit du travail.*
3. En cas de divergence entre ces différentes normes, seule la capacité la moins importante sera autorisée et figurera sur la licence.

Rôle des principaux acteurs

RLADB (extraits)

Art. 25 Durée générale de validité (art. 33 de la loi)

1. La licence peut être délivrée pour une durée maximale de 5 ans. Elle est renouvelable.
2. Elle peut être assortie de conditions liées au permis de construire ou à des charges fixées d'entente entre le département et la commune, telles qu'un concept de sécurité, etc.

Titre VIII Exigences relatives aux locaux

Art. 34 Locaux (art. 39 de la loi)

1. Tous les locaux d'un établissement doivent former un ensemble et être reliés entre eux par des liaisons internes indépendantes des autres communications de l'immeuble où ils se trouvent et disposer d'une entrée séparée.

Art. 36 Signalements

1. Les municipalités, ainsi que les polices cantonales et communales, sont tenues de signaler immédiatement au département tous faits susceptibles de provoquer l'une des décisions prévues aux articles 59 à 63 de la loi.
2. Le même devoir incombe au service en charge du contrôle des denrées alimentaires et de la protection de l'environnement et à l'Etablissement cantonal d'assurance contre l'incendie et les éléments naturels lorsqu'un établissement n'est plus conforme à l'article 39 de la loi.

Art. 58 Surveillance des travaux et rapport

1. La municipalité veille à ce que seuls les travaux autorisés soient exécutés.

L'Etablissement cantonal d'assurance contre l'incendie et les éléments naturels

L'ECA agit selon ses prérogatives régies par les lois en vigueur, en particulier la LPIEN et son règlement d'application. Dans le cadre de l'application de cette base légale, l'établissement se place en tant qu'organe de supervision, à un niveau intermédiaire entre le conseil d'Etat et les communes.



La police cantonale du commerce

Les différentes demandes de licences, sont à transmettre à la Police cantonale du commerce (PCC) : Rue Caroline 11, 1014 Lausanne.

Notamment :

- licence permettant d'exploiter un établissement de l'hôtellerie-restauration ou de l'agritourisme ;
- licence de traiteur ou une licence particulière d'établissement de l'hôtellerie-restauration ou de la restauration mobile (food truck) ;
- licence pour la vente en détail de boissons alcooliques.

Toute demande d'autorisation doit en principe être déposée **au moins trente jours avant** le début souhaité de l'activité concernée.

Nous vous invitons à consulter le site de la PCC du canton de Vaud sous ce lien, afin de disposer d'avantages d'informations en la matière : <https://www.vd.ch/themes/economie/police-cantonale-du-commerce/>

Les communes

Selon les bases légales en vigueur (LPIEN/LATC, etc.), les communes ont notamment pour missions de :

- délivrer le permis de construire et le permis d'utiliser/habiter ;
- assurer une surveillance dans l'application et le respect des bases légales en vigueur ;

DEMANDE DE LICENCE D'ETABLISSEMENT (v0211.26)

Police cantonale du commerce (PCC)
Rue Caroline 11 - 1014 Lausanne Tél. 021 316 46 01 - www.vd.ch/police-commerce

Demande de licence pour : (choisir de cocher la case correspondante)

<input type="checkbox"/> Café-restaurant	<input type="checkbox"/> Buvette	<input type="checkbox"/> Restauration et réception
<input type="checkbox"/> Café-bar	<input type="checkbox"/> Quinzaine*	<input type="checkbox"/> Salon de thé
<input type="checkbox"/> Tiro-restaurant (sans alcool)	<input type="checkbox"/> Tiro-bar*	<input type="checkbox"/> Table d'hôte
<input type="checkbox"/> Bar à café (sans alcool)	<input type="checkbox"/> Night-club*	<input type="checkbox"/> Concert
	<input type="checkbox"/> Salon de jeux*	<input type="checkbox"/> Club d'épave*

*Les licences marquées d'une étoile peuvent être délivrées avec restauration sans restauration.

Déjà le (jour/mois/année) : / /

Données relatives à l'établissement

Nom de l'établissement : _____

Adresse : _____ Numéro : _____

NPA : _____ Localité : _____

Téléphone : _____ E-mail : _____

I. Demande d'autorisation d'exploiter (titulaire du certificat cantonal d'aptitude CCA)

Nom : _____ Tél. fixe : _____

Prénoms : _____ Tél. portable : _____

Nd(x) le (jour/mois/année) : / /

Adresse : _____ Numéro : _____

NPA : _____ Localité : _____

Nationalité : _____ E-mail : _____

II. Demande d'autorisation d'exploiter (employeur)

so Société : _____ Tél. fixe : _____

Nom : _____ Tél. portable : _____

Prénoms : _____ Nd(x) le (jour/mois/année) : / /

Adresse : _____ Numéro : _____

NPA : _____ Localité : _____

III. Accord du propriétaire de l'immeuble ou de la parcelle

so Société : _____ Tél. fixe : _____

Nom : _____ Tél. portable : _____

Prénoms : _____ Nd(x) le (jour/mois/année) : / /

Adresse : _____ Numéro : _____

NPA : _____ Localité : _____

1. Signature de la personne demandant l'autorisation d'exploiter
Lieu et date : _____ Signature : _____

2. Signature de la personne ou du représentant de la société demandant l'autorisation d'exploiter
Lieu et date : _____ Signature : _____

3. Signature du propriétaire de l'immeuble ou de la parcelle qui confirme la validité du bail
Lieu et date : _____ Signature : _____

Explications au dossier

- procéder à des inspections à leur initiative. Elles disposent, dans ce cadre, de la compétence pour ordonner une évacuation et retirer le permis d'habiter (art 93 LATC) etc. ;
- en tant qu'autorité de police du feu, elles peuvent aussi contrôler des bâtiments et des ouvrages et peuvent déléguer des tâches à des tiers, services ou personnes spécialisés (art 60 de la Norme de protection incendie de l'AEAI).

Voir en annexe la check liste d'analyse :

Exemple de critères utiles à l'analyse d'un établissement existant, en particulier dans le cadre des cas **C et D précédents**.

En ce qui concerne le renouvellement ou la délivrance d'une licence, il peut intervenir dans deux cas principaux :

- délivrance d'une autorisation spéciale intégrée à un permis de construire (cas A ou D précédents) ;
- possibilité de soutien et appui ponctuel des communes dans le cadre de leurs prérogatives.

L'Etablissement participe aussi à la formation des futurs tenanciers en se mettant à disposition de Gastrovaud, en référence à la procédure de délivrance du certificat cantonal d'aptitudes pour licence d'établissement (CCA) délivré par la PCC (art 36, alinéa 1 LADB).

Les propriétaires et exploitants

Ces derniers sont particulièrement responsables de déclarer officiellement aux autorités la nature de leurs exploitations, ainsi que toutes évolutions à la situation initialement autorisée, tous travaux et/ou changement d'affectation.

Extraits des Prescriptions de protection incendie de l'AEAI

1. Directive de protection incendie AEA1 12-15 – Organisation de la protection incendie :

Rappels des obligations des propriétaires et exploitants

- se comporter de manière à éviter les incendies et les explosions avec le feu et les flammes nues, la chaleur, l'électricité et autres formes d'énergie, matières inflammables, explosibles, machines etc.;
- veiller à garantir la sécurité des personnes et des biens;
- entretenir les équipements de protection et de défense incendie ainsi que les installations techniques, conformément aux prescriptions, et garantir leur fonctionnement en tout temps;
- prendre toutes les mesures nécessaires, sur le plan de l'organisation, pour garantir une sécurité incendie suffisante;
- veiller à ce que les personnes dont ils ont la charge, soient formées et agissent avec les précautions nécessaires.

2. Directive de protection incendie AEA1 16-15 – Voies d'évacuation et de sauvetage :

– Chiffre 2.2 – Dégagement :

Les voies d'évacuation et de sauvetage peuvent servir de voies de communication. *Elles doivent toujours rester dégagées et utilisables en toute sécurité. A l'extérieur de l'unité d'utilisation, elles ne doivent pas servir à d'autres usages.*

– Chiffre 2.4.2 – Nombre de voies d'évacuation verticales :

Les locaux recevant plus de 100 personnes doivent être desservis par deux voies d'évacuation verticales au minimum.

Loi 963.11 sur la prévention des incendies et des dangers résultant des éléments naturels (LPIEN) du 27 mai 1970

Art. 15

1. L'octroi d'une autorisation laisse subsister entièrement la responsabilité du propriétaire et de l'exploitant.

Titre IV

Mesures générales de prévention

Art. 17a

3. En outre, tout propriétaire a l'obligation de maintenir ou de faire maintenir par ses locataires son bâtiment dans un état d'entretien et d'ordre qui diminue au maximum les risques d'incendie et de dommages pouvant résulter de l'action des éléments naturels.

– Chiffre 2.4.5 – Largeur et hauteur des voies d'évacuation :

- Les voies d'évacuation horizontales doivent avoir une largeur minimale de 1,2 m;
- La largeur de passage des portes doit être de 0,9 m au minimum;
- La hauteur de passage des portes doit être de 2,0 m et 2,1 m pour les voies d'évacuation horizontales;
- Si l'unité d'utilisation comprend plusieurs locaux, le local avec le nombre d'occupants le plus élevé détermine la largeur requise de la voie d'évacuation.

– Voir aussi les chapitres suivants :

Notamment chiffre 2.4.6 – Nombre d'issues; chiffre 2.4.7 – Largeur des issues; chiffre 2.5.5 – Portes.

3. Directive de protection incendie AEA1 25-15 – Installations aérauliques :

Notamment le chiffre 4.2 – Cuisines et le chiffre 4.2.3 – Cuisines professionnelles.

4. Directive de protection incendie AEA1 24-15 – Installations thermiques :

Notamment le chiffre 4.7 – Petits appareils de cuisson...; chiffre 4.4 – Cuisines; chiffre 4.5 – Cuisinières; chiffre 4.6 – Appareils de chauffage mobiles.

Grille d'analyse en protection incendie pour commerces de types restaurants, bars, etc.

Critères analysés		Sans objet	Oui	Non
1	Les conditions de l'autorisation initiale sont-elles toujours valables? P.ex. contenu et charges du permis de construire et du permis d'utiliser/habiter , en particulier en ce qui concerne: – la correspondance entre le dimensionnement des issues de secours et le nombre de personnes admises; – l'organisation et le compartimentage coupe-feu des locaux; – l'absence de transformations/travaux non déclarés depuis la dernière autorisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Les conditions d'exploitation constatées correspondent aux conditions autorisées selon la licence d'exploitation affichée (nature du commerce, affectation).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Les voies de circulation à l'intérieur de l'unité d'utilisation (p.ex. au sein de la salle de restaurant, des cuisines, dépôts, écomats, etc.) ne sont pas encombrées et sont praticables facilement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Les voies d'évacuation (compartimentées coupe-feu), sont praticables facilement, elles sont dégagées et libres de tout mobilier et charges thermiques combustibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Les issues de secours sont ouvrables facilement en tout temps et en une seule manipulation (boîtiers à clés et doubles verrous interdits).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	La signalisation du sens de fuite présente est facilement identifiable; elle est cohérente avec l'organisation intérieure des locaux et avec l'emplacement des issues de secours.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	L'éclairage de sécurité présent est en bon état apparent, il est contrôlé régulièrement. Les tests sont consignés dans un livret de contrôle dédié.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Les portes coupe-feu sont maintenues fermées en tout temps (absence de cales et autres dispositifs de maintien ouvert) ou asservies à une installation de détection incendie. Dans ce cas, des contrôles de fermetures sont réalisés régulièrement et consignés dans le livret de contrôle prévu à cet effet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Les parties de construction, dont la résistance au feu a été préalablement imposée, assurent le compartimentage coupe-feu requis. P.ex.: retombée pare-fumée des cuisines professionnelles vis-à-vis des locaux adjacents, portes coupe-feu, parois, plafonds, planchers, obturation des passages de conduites, des gaines techniques, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	L'ordre est respecté dans les locaux; les stocks, dépôts et déchets se trouvent dans les locaux adaptés à cet effet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Des consignes de sécurité rappelant les principes d'alarme interne, d'alerte des secours et de mise en sécurité des personnes sont présentes et affichées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Les employés connaissent les consignes et sont formés à l'application des procédures (évacuation, lutte contre le feu, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Les appareils d'extinction (présents et exigés), sont accessibles facilement, visibles ou signalés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Les appareils d'extinction sont en bon état apparent (présence d'un plomb), fixés à un support mural et contrôlés régulièrement (au maximum tous les trois ans, et selon prescriptions du fabricant).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Critères analysés		Sans objet	Oui	Non
15	Les matières dangereuses, liquides inflammables , toxiques, caustiques ou corrosifs, sont correctement conditionnés et étiquetés. Les bouteilles de gaz sous pression ne sont pas stockées dans les sous-sols, mais plutôt à l'air libre, ou dans des locaux compartimentés coupe-feu et suffisamment ventilés. Les quantités présentes correspondent aux besoins.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Absence d' installations thermiques mobiles dans les locaux recevant un grand nombre de personnes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Les appareils de cuisson sont utilisés à distance des matériaux combustibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Les installations aérauliques sont en bon état apparent et sont entretenues régulièrement. Nettoyage régulier des hottes d'aspiration et entretien des gaines d'extraction des graisses de cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Les clapets coupe-feu présents sont régulièrement testés et contrôlés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Absence d'appareils de chauffage utilisés pour chauffer des locaux en permanence et non raccordés à un conduit de fumée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Les installations techniques sont globalement dans un bon état visuel, en particulier les installations électriques. Les contrôles périodiques prévus par l'OIBT sont respectés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observations
