

CHAMBRE DE
COMMERCE ET
D'INDUSTRIE



DU TARN

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU TARN



REPRENDRE / OUVRIR
UN RESTAURANT
UN DEBIT DE BOISSONS
UN HOTEL

Mise à jour : MARS 2012

40 allée Alphonse Juin - 81101 CASTRES CEDEX
Tél : 33-(0)5.67.46.60.00 – Fax : 33-(0)5.67.46.60.01
Site internet : www.tarn.cci.fr – Mel : cci@tarn.cci.fr

SOMMAIRE

	<u>Page</u>
I – FORMALITES GENERALES	1
II – FORMALITES SPECIFIQUES	
▪ Sécurité	2
▪ Accessibilité	3
▪ Hygiène	3
▪ Risques legionelles dans les hôtels	5
▪ Etablissement diffusant de la musique amplifiée	5
▪ Redevances d’auteur	6
▪ Droits voisins	6
▪ Syndicats professionnels	6
▪ Contribution à l’audiovisuel	6
III – REGLEMENTATIONS DIVERSES	
▪ Fermeture hebdomadaire	7
▪ Heures d’ouverture nocturnes	7
▪ Prix	7
▪ Appellations contrôlées	7
▪ Publicité mensongère	7
▪ Ventes particulières	8
▪ Affichage des prix	8
▪ Affichage sur les protections des mineurs	8
▪ Vente à crédit	8
▪ Publicité	8
▪ Etalage	9
▪ Contenance de la verrerie	9
▪ Revente de tabac	9
▪ Fumeurs	9
▪ Registres particuliers obligatoires	10
▪ Convention collective	10

IV – LES LICENCES

▪ Débits de boissons à consommer sur place	11
▪ Restaurants	11
▪ Vente à emporter	12
▪ Hôtels	12
▪ Le permis d'exploitation	12
▪ Cessation	13
▪ Ouverture ou reprise	13
▪ Transfert	13
▪ Zones protégées	14

V – RECOMMANDATIONS

▪ Assurances	15
▪ Titres restaurant	15
▪ Classement restaurant	15
▪ Classement Hôtel	15
▪ Actes, baux, contrats	16
▪ Fiscalités	17
▪ Energie	17
▪ Divers	17

VI – ADRESSES UTILES

18

I – FORMALITES GENERALES

Les formalités juridiques, administratives, sociales et fiscales sont identiques à celles de tout commerçant.

II – FORMALITES SPECIFIQUES

● **SECURITE**

Obligation de respecter la réglementation et les normes à tout établissement recevant du public (capacité, aménagement, matériaux, issues, éclairage, installations électriques, ascenseurs, alarmes...).

En raison des contraintes importantes générées par les règlements de sécurité-incendie, il paraît indispensable de faire un point précis sur ces questions avant toute conclusion de transaction lors de l'achat d'un hôtel quelque soit sa capacité.

Sont concernés également les cafés-restaurants d'une capacité supérieure à 200 personnes qui sont soumis aux visites de sécurité périodiques.

Pour les hôtels et les autres établissements de la 1^{ère} à la 4^{ème} catégorie, le repreneur doit exiger du vendeur le procès verbal de visite de la Commission de Sécurité qui devra dater de moins de 5 ans ; il vérifiera si l'ensemble des préconisations a été exécuté ou si des manquements graves demeurent.

Dans le cas de projets importants ou de préconisations lourdes, il est recommandé de consulter un bureau de contrôle (Apave, Socotec, Veritas...) qui peut intervenir à quatre niveaux :

- contrôles et vérifications ;
- diagnostic et préconisations ;
- appui-conseil ;
- suivi de la mise en œuvre.

A l'occasion de travaux (réaménagements intérieurs, ravalements) ne nécessitant pas le dépôt d'un permis de construire, il est tout de même nécessaire d'effectuer une demande d'autorisation de travaux (DAT) auprès de la mairie.

Cette procédure, étudiée sous forme de dossier est validée par la Sous-Commission Départementale de Sécurité et d'Accessibilité. Celle-ci peut émettre des prescriptions relatives aux réglementations en vigueur et sollicite le passage de la commission de sécurité. Dans tous les cas, la mairie doit être informée des reprises ou créations de bars, restaurants et hôtels.

Tous travaux ou aménagements modifiant la capacité de l'établissement peuvent entraîner un changement de catégorie qui doit être étudié et validé par cette même sous-commission départementale.

Contacts :

- **Mairie de la localité**
- **Service Départemental d'Incendie et de Secours**
- **Préfecture ou Sous-Préfecture**

● ACCESSIBILITE

A compter du 1^{er} janvier 2015, tout ERP devra être conforme à la réglementation et donc accessible aux personnes handicapées.

Comme dans le domaine de la sécurité, il est judicieux de prendre contact avec les professionnels de l'accessibilité avant toute transaction d'achat ou de location d'un local destiné à l'ouverture au public.

Il est obligatoire de déposer un dossier de demande de permis de construire ou d'autorisation de travaux en mairie pour toute création ou aménagement d'un ERP.

Cette démarche doit être prévue plusieurs mois avant la date d'ouverture envisagée du local. **Un délai légal maximum de six mois d'instruction est prévu**, pouvant être prolongé en cas de défaut de pièces au dossier. Dans la majorité des cas, le dossier est traité dans les deux mois à compter de la date de dépôt et un avis est émis lors de la sous-commission conjointe sécurité et accessibilité qui se réunit toutes les trois semaines.

Lorsque certaines règles ne peuvent être satisfaites pour des raisons d'impossibilité technique, de contraintes patrimoniales, d'impact important sur l'activité de l'établissement, ou autres dispositions spécifiques, une dérogation peut être accordée par le Préfet. Une demande écrite doit être alors déposée.

Lorsque les travaux sont terminés un contrôle est effectué, qui conditionne l'ouverture de l'établissement :

- . pour tout permis de construire, une attestation établie par un organisme agréé en accessibilité devra être fournie à la mairie avec la déclaration d'achèvement des travaux ;
- . pour toute demande d'autorisation de travaux, une visite est programmée pour les établissements de la 1^{ère} à la 4^{ème} catégorie.

Toute personne responsable du projet, de l'exécution des travaux ou exploitant de l'établissement s'expose à des sanctions importantes en cas de non respect des règles d'accessibilité.

Contacts :

- **Direction Départementale des Territoires**
- **Mairie de la localité**

● HYGIENE

Le règlement 178/2002, définit des obligations des professionnels : obligations de traçabilité, de retrait des produits pouvant présenter un risque sur la santé publique, d'information des services de contrôle. Il réaffirme la responsabilité des exploitants quant à la sécurité des produits remis aux consommateurs.

Le règlement 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prescrit les obligations majeures suivantes pour tout professionnel :

- l'obligation de mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP ; toutefois, le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène validés est recommandés. Ceux-ci sont en vente à la :

* Direction des Journaux Officiels – 26 rue Desaix 75727 PARIS Cedex 15

Tel : 01 40 58 75 00

Internet : <http://www.journal-officiel.gouv.fr>

* chez trois éditeurs commerciaux :

. UMIH – 16 avenue de Lattre de Tassigny 81000 ALBI

☎ 05.63.40.12.14

. EPDOTECH – 4 rue de Gramont 75002 PARIS

☎ 01 42 96 60 75

. SOPROCOH (CFHRCD et SNRLH) – 2 rue Barye 75017 PARIS

☎ 01 47 66 70 00

- l'obligation de la formation d'au moins une personne à l'HACCP ;
- l'obligation de respecter les normes sur les conditions d'hygiène (locaux publics, de préparation, de cuisine de lavage, déchets, vaisselles, stockage, matériel, personne, circulation) ;
- la déclaration obligatoire lors de reprise ou de création auprès du service Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)

La fourniture de repas à des intermédiaires, des organisateurs de spectacles relève de l'agrément ou de la dispense d'agrément prévus par le règlement 853/2004 qui doit être obtenu préalablement à cette activité.

Pour des projets importants, il peut être judicieux de s'attacher les services d'un cabinet conseil. Vous pouvez également prendre contact avec le service Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA).

Vous devez suivre, de façon régulière, une sensibilisation à l'hygiène des aliments. Une visite médicale annuelle est obligatoire pour tout le personnel manipulant des denrées (y compris le responsable de l'établissement).

A compter du 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restaurations de type rapide auront l'obligation de suivre une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Contact : Service Sécurité Sanitaire des Aliments

● RISQUES LEGIONELLES DANS LES HOTELS

Les hôteliers ont l'obligation réglementaire de surveiller leurs installations et de vérifier que le seuil de légionelles au niveau des points d'usage à risque est conforme.

Vous devez disposer d'un carnet sanitaire assurant la traçabilité des opérations d'entretien et de surveillance mises en œuvre.

Points de surveillance	Mesures obligatoires pour chacun des réseaux d'eau chaude sanitaire.
Sortie de la/des production(s) d'eau chaude sanitaire (mise en distribution)	Température de l'eau : 1 fois par mois
Fond de ballon(s) de production et de stockage d'eau sanitaire, le cas échéant	Analyses de légionelles : 1 fois par an - dans le dernier ballon si les ballons sont installés en série - dans l'un d'entre eux si les ballons sont installés en parallèle
Point(s) d'usage à risque le(s) plus représentatif(s) du réseau ou à défaut le(s) point(s) d'usage le(s) plus éloigné(s) de la production d'eau chaude sanitaire	Analyses de légionelles : 1 fois par an Température de l'eau : 1 fois par mois
Retour de boucle (retour général), le cas échéant	Analyses de légionelles : 1 fois par an Température de l'eau : 1 fois par mois au niveau de chaque boucle

Le responsable des installations devra impérativement faire réaliser les prélèvements d'eau et analyses de légionelles, **par un laboratoire accrédité.**

Contact : Agence Régionale de Santé Midi-Pyrénées

● LICENCES

Toute vente de boissons alcoolisées et soumise à la réglementation, pour un bar, un restaurant, un hôtel. (Voir page 11)

Contact : Mairie de la localité

● ETABLISSEMENT DIFFUSANT DE LA MUSIQUE AMPLIFIEE

Depuis le 17/12/1999, tous les lieux musicaux, c'est-à-dire les lieux utilisant « à titre habituel » de la musique amplifiée, doivent être en conformité avec le décret n°98-1143 du 15/12/1998.

Il faut pouvoir présenter en cas de contrôle l'étude d'impact des nuisances sonores :

Obligation vis-à-vis de la clientèle :

- ne pas dépasser le niveau sonore moyen de 105 dB (A)

Obligations vis-à-vis du voisinage :

- le niveau sonore à l'intérieur de l'établissement doit permettre de respecter les valeurs maximales d'émergence définies par la réglementation bruit de voisinage ;

- dans le cas de locaux contigus, assurer un isolement acoustique conforme aux valeurs d'isolement acoustique conforme aux valeurs d'isolement fixées par l'arrêté du 15/12/1998 afin de respecter les valeurs d'émergence par fréquence (maximum 3 dB).

L'exploitant qui utilise à titre habituel de la musique amplifiée doit faire réaliser par un acousticien une étude de l'impact des nuisances sonores. Cette étude est à consulter en cas de reprise d'un établissement.

Contact : Préfecture

● REDEVANCES D'AUTEUR

La diffusion de musique vivante (artistes, groupes musiciens) et/ou musique enregistrée (radio, CD, juke box) et/ou d'images (télévision, magnétoscope, lecteur, DVD) dans les lieux ouverts au public et les chambres d'hôtels, sur vos attentes téléphoniques ou site Internet, nécessite l'autorisation préalable de la SACEM et le paiement des redevances d'auteur (salaire différé des créateurs musicaux).

Demande d'autorisation à formuler auprès de la SACEM.

Contact : SACEM : Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique.

● DROITS VOISINS

De plus, tout diffuseur de musique enregistrée (CD, radio, télévision, cassettes...) devra acquitter la rémunération due aux artistes-interprètes et producteurs de phonogrammes dite « droits voisins » auprès de la SPRE. Vous n'avez aucune démarche à effectuer auprès de cet organisme ; il est représenté par la SACEM excepté pour ce qui concerne les discothèques qui prendront contact avec la SPRE.

Contact : SPRE : Société civile pour la Perception de la Rémunération Equitable.

● SYNDICATS PROFESSIONNELS

Les adhérents des syndicats professionnels ayant conclu un accord avec la SACEM (UMIH, CPIH, etc...) bénéficient d'une réduction de 10 à 33 % suivant les barèmes sur le montant des redevances d'auteur.

Pour les discothèques, des protocoles d'accord particulier permettent d'obtenir le taux de 4,17 % des recettes hors taxes réalisées au lieu de 5,28 %.

Pour mieux connaître vos droits et obligations, pour bénéficier d'une information professionnelle régulière, vous pouvez prendre contact avec les syndicats représentés dans le Tarn.

Contacts :

- **UMIH : Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie**

- **CPIH : Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie**

- **SNDLL : Syndicat National des Discothèques et Lieux de Loisirs.**

● CONTRIBUTION A L'AUDIOVISUEL

La contribution à l'audiovisuel public des professionnels se substitue à la redevance télévision.

Les tarifs applicables au 1^{er} janvier 2011 sont les suivants :

<i>Tarifs par poste de télévision</i>	<i>Tous établissements sauf les débits de boissons</i>	<i>Débits de boissons à consommer sur place</i>
<i>Points de vision</i>	<i>Métropole</i>	<i>Métropole</i>
<i>Les 2 premiers</i>	123,00 €	492,00 €
<i>du 3^{ème} au 30^{ème} (abattement 30 %)</i>	86,10 €	344,40 €
<i>du 31^{ème} au dernier (abattement de 35 %)</i>	79,95 €	319,80 €

Contact : Centre des Finances Publiques.

III – REGLEMENTATIONS DIVERSES

● **FERMETURE HEBDOMADAIRE**

Sauf arrêté préfectoral particulier, il n'y a pas obligation de fermeture hebdomadaire si les règles de repos du personnel sont respectées.

Contacts :

- *Préfecture du Tarn*

- *Direccte - Unité Territoriale du Tarn*

● **HEURES D'OUVERTURE NOCTURNES**

Elles sont fixées par arrêté préfectoral tant pour la fermeture que pour l'ouverture, avec certaines délégations aux Maires.

Cas général dans le Tarn :

* *ouverture : 5 H du matin*

* *fermeture : 2 H du matin*

Possibilité d'ouvertures exceptionnelles jusqu'à 4 H, le vendredi et le samedi, soit en cas de spectacles ou d'activités, sur accord spécial de Monsieur le Préfet.

Contact : *Préfecture du Tarn*

● **PRIX**

Les tarifs sont libres. La publication, l'affichage et la facturation sont obligatoires et normalisés. La nature des prix doit être indiquée : prix nets, prix service compris (si exonération de la TVA sur service).

Contact : *Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Tarn (DDCSPP)*

● **APPELLATIONS CONTROLEES**

Respecter les appellations contrôlées et d'origine sur les denrées alimentaires et boissons.

Contact : *Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Tarn (DDCSPP)*

● **PUBLICITE MENSONGERE**

La nature des prestations doit correspondre à leur description.

Contact : *Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Tarn (DDCSPP)*

- **VENTES PARTICULIERES**

Certaines ventes ne sont autorisées que dans des conditions particulières (vins, alcools, gibier, poissons, tabac, glaces).

Contact : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Tarn (DDCSPP)

- **AFFICHAGE DES PRIX**

Obligation d'un affichage extérieur visible (lettres minimum : 1,5 cm) pour le prix des boissons les plus couramment servies (café, demi-pression, bière, jus de fruits, sodas, eau minérale, apéritif anisé), en indiquant la marque ou la nature, la contenance, les prix comptoir, salle, terrasse.

A l'extérieur du restaurant : affichage visible des menus et cartes comportant les prix ainsi que cinq vins, pendant toute la durée des services (à partir de 11 h et 18 h).

A l'intérieur, fourniture au client des menus et cartes identiques ou d'un document visible par tous.

Hôtels : affichage à l'extérieur, à la réception et dans les chambres.

Porter à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support, l'origine des viandes bovines servies dans le restaurant.

Contacts :

- Syndicats Professionnels

- Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Tarn (DDCSPP)

- **AFFICHAGE SUR LES PROTECTIONS DES MINEURS**

Obligation d'apposer une affiche à l'intérieur reproduisant les principales dispositions du titre IV (1^{ère} et 2^{ème} partie) du Code de la Santé Publique (CSP).

Contact : Voir Code de la Santé Publique

- **VENTE A CREDIT**

Les ventes à crédit de boissons spirituelles sont interdites.

Contact : Voir Code de la Santé Publique

- **PUBLICITE**

La publicité sur les boissons spiritueuses est règlementée.

Contact : Voir Code de la Santé Publique

● ETALAGE

L'étalage ostensible et individualisé de dix bouteilles ou récipients contenant des boissons non alcoolisées est obligatoire.

Contact :

- *Voir Code de la Santé Publique*

● CONTENANCE DE LA VERRERIE

La verrerie ou service ne doit pas avoir une contenance inférieure à celle indiquée.

Contact :

- *Voir Code de la Santé Publique*

● REVENTE DE TABAC

Il existe une tolérance au profit des Débits de Boissons (de 3^{ème} et 4^{ème} catégorie et grande licence de restaurant) pour la revente de tabac à la clientèle.

Obligation d'information et d'approvisionnement au plus proche débit.

Contacts :

- *Direction des Douanes et Droits Indirects : Service Tabac*

● FUMEURS

Le décret n° 2006-1386 du 15 novembre 2006 fixe les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif.

Les établissements peuvent aménager des emplacements réservés (salles closes), affectés à la consommation du tabac et dans lesquels aucune prestation de service ne peut être délivrée. Aucune tâche d'entretien et de maintenance ne peut y être exécutée sans que l'air ait été renouvelé, en l'absence de tout occupant, pendant au moins 1 heure.

Ces emplacements doivent :

- être équipés d'un dispositif d'extraction d'air par ventilation mécanique permettant un renouvellement d'air minimal de 10 fois le volume de l'emplacement par heure. Le local sera maintenu en dépression continue d'au moins 5 pascals par rapport aux pièces communicantes,
- être dotés de fermetures automatiques sans possibilité d'ouverture non intentionnelle
- ne pas constituer un lieu de passage
- présenter une superficie au plus égale à 20 % de la superficie totale de l'établissement et au plus 35 mètres²
- et sont interdites aux mineurs de moins de 16 ans.

L'interdiction de fumer ne s'applique pas aux chambres d'hôtel –constituant un substitut de domicile-. Toutefois, l'hôtelier peut prendre la décision d'interdire de fumer dans tout ou partie de ses chambres.

L'interdiction de fumer s'applique aux terrasses de restaurant et de café sauf si ces dernières ne sont pas closes en façade et non couvertes.

Contact :

- *Voir Code de la Santé Publique*

● REGISTRES PARTICULIERS OBLIGATOIRES

Gibier : registre ou document mentionnant les coordonnées du fournisseur, la date d'acquisition, les quantités et espèces de gibiers.

Personnel : tous mouvements de personnel et caractéristiques.

Inspection du Travail : pour les questions d'hygiène, de sécurité, de médecine du travail et de prévention des risques (document unique d'évaluation des risques).

Sécurité : vérifications, exercices, etc...

● CONVENTION COLLECTIVE

Les dispositions de la convention collective sont rendues obligatoires pour tous les employeurs et tous les salariés de toutes les entreprises, en France métropolitaine et dans les DOM dont l'activité principale est l'hébergement et/ou la fourniture de repas et/ou de boissons et, le cas échéant, des services qui y sont associés, à l'exclusion :

- des discothèques ;
- des entreprises de restauration collective ;
- des entreprises de restauration rapide.

Les dispositions de la convention collective s'appliquent à tous les salariés de l'entreprise : notamment au personnel d'exploitation, d'entretien, de maintenance, ainsi qu'au personnel administratif.

Contacts :

- ***DIRECCTE : Unité Territoriale du Tarn***
- ***Syndicats Professionnels***
- ***Chambre de Commerce et d'Industrie du Tarn***

IV – LES LICENCES

A- DEBITS DE BOISSONS A CONSOMMER SUR PLACE

● DEUXIEME CATEGORIE – Licence de boissons fermentées (II)

Autorisation de vendre les boissons des 1^{er} et 2^{ème} groupes : vins, bière, cidre, poirés, crèmes et jus de fruits ou de légumes, - 3° d'alcool, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, hydromel.

(Permis d'exploitation obligatoire -Voir page 12).

Création possible mais quotas de limitation maximum : une licence II et III pour 450 habitants sinon transfert.

● TROISIEME CATEGORIE (III)

Autorisation de vendre les boissons des 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} groupes : vins doux naturels, vins de liqueurs et apéritifs à base de vins – 18°, liqueurs de fraise, framboise, cassis et cerises – 18°.

(Permis d'exploitation obligatoire -Voir page 12).

Idem que pour la deuxième catégorie.

● QUATRIEME CATEGORIE – Grande licence (IV)

Autorisation de vendre les boissons des 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} groupes : rhums, tafias, alcool de vins, cidres, poirés, liqueurs anisées édulcorées de sucre ou glucose et autres liqueurs édulcorées ainsi que du 5^{ème} groupe : toutes boissons non interdites.

(Permis d'exploitation obligatoire -Voir page 12).

Création interdite

Achat et transfert soumis à réglementation.

B- RESTAURANTS

● PETITE LICENCE RESTAURANT

Les boissons du 2^{ème} groupe ne peuvent être servies qu'à l'occasion de repas principaux et comme accessoires de la nourriture.

(Permis d'exploitation obligatoire -Voir page 12).

Pas de limitation sauf dans les enceintes sportives et lieux de pratique d'activités physiques et sportives (Article L335-4 du CSP).

Pas de droit de licence.

● LICENCE RESTAURANT

Toutes les boissons autorisées peuvent être servies à l'occasion de repas principaux et comme accessoires de la nourriture.

(Permis d'exploitation obligatoire -Voir page 12).

Pas de limitation sauf dans les enceintes sportives et lieux de pratique d'activités physiques et sportives (Article L335-4 du CSP).

Pas de droit de licence.

C- VENTE A EMPORTER

● PETITE LICENCE A EMPORTER

Vente de boissons du deuxième groupe.

Pas de limitation sauf dans les enceintes sportives et lieux de pratique d'activités physiques et sportives (Article L335-4 du CSP).

Pas de droit de licence.

● LICENCE A EMPORTER

Vente de toutes les boissons autorisées.

N.B. : Les licences débits de boissons et restaurants permettent de faire de la vente à emporter pour les catégories de boissons qu'elles concernent.

Pas de limitation sauf dans les enceintes sportives et lieux de pratique d'activités physiques et sportives (Article L335-4 du CSP).

Pas de droit de licence.

D- HOTELS

Un hôtel doit avoir une licence pour servir des boissons. Il est soumis aux mêmes obligations qu'un débit de boissons mais il existe un régime spécifique en matière de transfert d'une licence dans un hôtel et le respect des zones protégées est plus souple.

E – LE PERMIS D'EXPLOITATION

Après l'article L. 332-1 du code de la santé publique, il est inséré un article L. 3332-1-1 ainsi rédigé :

« une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant » est dispensée par des organismes agréés par arrêté du Ministre de l'Intérieur et mis en place par les syndicats professionnels nationaux représentatifs du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, des cafés et discothèques, à toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de deuxième, troisième et quatrième catégorie ou à toute personne déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

QUI	QUOI	QUAND
Les nouveaux exploitants de débits de boissons 2, 3, et 4 catégorie	La formation de 20 h sur 3 jours	A partir du 2 avril 2007 (délai maximum de mise en conformité 15 janvier 2008)
Les petites et grandes licences de restaurants	La formation de 20 h sur 3 jours	A partir du 1 ^{er} avril 2009
Les exploitants en place dans le cadre d'une mutation, translation, transfert	La formation de 6 heures	A partir du 2 avril 2007 (délai maximum de mise en conformité 15 janvier 2008)
La mise à jour des connaissances	La formation de 6 heures	Obligatoire tous les 10 ans

- La formation de 3 jours pour « les nouveaux exploitants » de débits de boissons de 2, 3, et 4^{ème} catégorie est obligatoire à partir du 2 avril 2007 (délai maximum de mise en conformité 15 janvier 2008).
Pour les petites et grandes licences de restaurants, la formation est applicable depuis le 1^{er} avril 2009.
- La formation de 6 heures pour les exploitants en place dans le cadre d'une mutation, translation, transfert.
- La formation de 6 heures pour la mise à jour des connaissances pour les exploitants titulaires du permis d'exploitation est obligatoire tous les 10 ans.

A l'issue de chaque stage (dans un délai de 15 jours), l'organisme agréé délivre à chaque stagiaire l'ayant suivi en totalité, le « permis d'exploitation » attestant de sa participation à la formation visée à l'article L.3332-1-1 ».

● CESSATION

Tout débit de boissons de 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} catégorie dont l'exploitation régulière a cessé depuis plus de trois ans est considéré comme supprimé.

Contacts :

- **Code de la Santé Publique : Article L 3333-1**
- **Procureur de la République.**

● OUVERTURE ET REPRISE

Toute ouverture ou mutation du propriétaire ou du gérant d'un débit de boissons doit faire l'objet d'une déclaration écrite quinze jours au moins à l'avance en Mairie, suivie d'une déclaration au bureau des douanes compétent.

Contact :

- **Voir Code de la Santé Publique**

● TRANSFERT

Le transfert d'une licence, d'un débit de boissons à consommer sur place n'est possible qu'à l'intérieur du département où elle se situe, sous réserve des zones protégées.

Les demandes d'autorisation de transfert sont soumises à la Préfecture du département. Le Maire de la commune de départ et le Maire de la commune d'arrivée sont obligatoirement consultés.

La dernière licence IV d'une commune ne peut être transférée.

Contacts :

- **Préfecture**
- **Commune de départ**
- **Commune d'arrivée**
- **Article L 3322-11 du code de la santé publique.**

● ZONES PROTEGEES

Aucun débit de boissons à consommer sur place ne pourra être établi par création ou transfert :

* autour des édifices et établissements publics suivant : édifices consacrés à un culte, cimetière, hôpitaux, de prévention, de cure ou de soins, établissements scolaires, d'instruction, de formation ou de loisirs jeunesse, stades, piscines, terrains de sports, établissements pénitentiaires, casernes, camps, arsenaux... (article L3335-1 du CSP) ;

* Dans un rayon inférieur à 25 m pour les communes de moins de 500 habitants et à 50 m pour les autres communes.

Contacts :

- *Préfecture*

- *Arrêtés des 16.10.1978 – 27.06.1983 – 20.08.2003*

Obligations spécifiques liées à l'exploitation :

Obligation d'apposer le panneau de la licence à l'extérieur.

V - RECOMMANDATIONS

● ASSURANCES

Nécessité de couvrir sa responsabilité en tant que propriétaire ou locataire et en tant qu'exploitant (responsabilité civile).

Il est également possible de s'assurer pour les pertes d'exploitations.

Contacts :

- *Votre assureur*

- *Les services Assurance de l'Industrie Hôtelière.*

● TITRES RESTAURANT

Tout restaurant peut demander l'agrément lui permettant d'accepter les titres et d'être remboursé. Le remboursement est effectué sous 21 jours sans frais ou sous 8 jours avec frais par un organisme central.

Quelques sociétés émettrices : Chèque Déjeuner, Ticket Restaurant, Chèque Restaurant, Chèque Vacances.

Pièces à fournir : photographie de l'inscription au Registre du Commerce et des Sociétés (extrait Kbis), photocopie du code APE (document Insee), liste des préparations froides et chaudes, facture acquittée d'un appareil de maintien en température ou de réchauffement.

Contacts :

- *Commission des Titres*

- *Centrale de Règlement des Titres*

● CLASSEMENT

► Restaurants

* Restaurant de France : adhésion à une charte.

* Cuisineries Gourmandes : démarche de certification.

* Maître Restaurateur : titre obtenu après un audit de l'établissement et en fonction des qualifications du professionnel.

Contacts :

- *Préfecture*

- *CCI du Tarn*

► Hôtels

Pour les hôtels, le classement n'est plus obligatoire, mais reste significatif sur le plan commercial.

Nouvelles normes de classement

Les normes de classement de 1986 vont cohabiter avec les nouvelles jusqu'au 21 juillet 2012. A cette date, il sera interdit de communiquer sur les étoiles attribuées selon les anciennes normes.

Le référentiel

- Le classement va de 1 à 5 étoiles.
- Le classement pourra être sollicité à partir de 6 chambres.
- La nouvelle grille comporte plus de critères obligatoires : 61 au lieu de 30 pour la 1^{ère} étoile, 75 au lieu de 30 pour la 3^{ème} étoile, 124 contre 33 pour la 5^{ème} étoile.
- Les critères optionnels « à la carte » permettent de préserver la diversité de l'offre.
- Le système de pondération permet de compenser le non respect de critères obligatoires par des critères optionnels (jusqu'à concurrence de 5 %).
- Le référentiel doit être porté à la connaissance des clients qui peuvent adresser leurs réclamations à l'Agence de Développement Touristique « ATOUT FRANCE ».

Les principes du nouveau classement

- Le classement est volontaire et contrôlé tous les 5 ans.
- Les coûts d'audit sont pris en charge par les hôteliers.
- L'Agence de Développement Touristique « ATOUT FRANCE » anime le dispositif (promotion, gestion) et fait évoluer le référentiel, avec l'aide des professionnels.

Méthodologie (voir site www.atout-france.fr)

- L'hôtelier commande son inspection auprès d'un des cabinets accrédités, en précisant le nombre d'étoiles demandé. Il remet son pré-diagnostic au cabinet retenu, qui peut alors déclencher l'inspection (précédée d'une visite mystère pour les 4* ou 5*).
- Le cabinet remet à l'hôtelier, dans les 15 jours suivant la visite, le rapport et la grille de contrôle portant avis sur le classement demandé. La visite de contrôle est valable 3 mois.
- L'hôtelier adresse sa demande de classement à la Préfecture (dossier à envoyer par voie postale et numérique).
- La Préfecture dispose d'un délai d'un mois suivant la réception du dossier complet pour prendre la décision de classement.
- L'arrêté de classement, valable cinq ans, est transmis à l'hôtelier qui commande son panneau de classement.
- La Préfecture transmet également les documents à Atout France aux fins de publication sur son site internet et d'observation en vue de l'évolution du référentiel.

Contacts :

- **Atout France**
- **Préfecture**
- **CCI du Tarn**

● ACTES, BAUX, CONTRATS

Entourez-vous des conseils et des garanties des professionnels pour la rédaction et la signature de tous ces documents.

« Pour mettre un fonds en location-gérance, le propriétaire de ce fonds doit l'avoir exploité pendant deux ans minimum ».

Le propriétaire n'a plus l'obligation d'avoir été commerçant pendant sept ans.

Contacts :

- **Notaires, avocats, agents immobiliers agréés, comptables et experts-comptables.**

● FISCALITES

Les créateurs ou repreneurs d'entreprise peuvent s'informer auprès de la Direction Départementale des Finances Publiques : certaines entreprises nouvelles créées ou reprises dans certaines zones du territoire peuvent bénéficier d'une exonération de bénéfice sous certaines conditions.

Contact :

- *Direction Départementale des Finances Publiques : Correspondant entreprises nouvelles.*

● ENERGIE

Pour les hôtels et restaurants, les postes énergie (électricité, fioul, gaz) peuvent représenter ¼ des frais généraux divers.

Il est donc indispensable de vérifier que les solutions techniques choisies sont les meilleures en matière d'alimentation énergétique, d'éclairage, de chauffage, de cuisine, de climatisation, etc...

et que les frais de fonctionnement ne seront pas anormalement élevés. Il est prudent de faire valider les options choisies sur le plan technique et sur le plan tarifaire par les conseillers professionnels.

Contacts :

- *Commission de Régulation de l'Énergie*

- *ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie)*

● DIVERS

En fonction de votre situation personnelle, il est possible d'obtenir certaines aides ou allègements sur les plans social et fiscal.

Contact :

- *Votre CCI*

ADRESSES UTILES

ADEME MIDI PYRENEES

Technoparc 1202 rue l'Occitanie 31670 LABEGE – Tel. 05.62.24.35.56 – Fax 05.62.24.34.61
Site : www.ademe.fr

AGENCE REGIONALE DE SANTE MIDI-PYRENEES

10 chemin du Raisin 31000 TOULOUSE – Tel. 08.20.20.55.48
Site : www.ars.midipyrenees.sante.fr

ATOUT FRANCE

79-81 rue de Clichy 75009 PARIS – Tel. 01.42.96.70.00
Site : www.atout-france.fr

CCI DU TARN

40 allée Alphonse Juin BP 30217 81101 CASTRES – Tel. 05.67.46.60.00 – Fax 05.67.46.60.01
Site : www.albi.cci.fr – E-mail : cci@tarn.cci.fr

CENTRE DES FINANCES PUBLIQUES – Redevance Télévision

209 rue du Roc 81014 ALBI CEDEX – Tel. 05.63.48.89.89 – Fax 05.63.49.75.47
Site : www.impots.gouv.fr

CPIH : Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie

Syndicat des Métiers de l'Hôtellerie – 811170 Les Cabannes – Tel. 05.63.56.13.56
Site : www.cpih-France.com - E-mail : cpihformation@gmail.com

DIRECCTE : UNITE TERRITORIALE DU TARN

44 boulevard Lannes Cantepau 810127 ALBI – Tel. 05.63.78.32.00 – Fax 05.63.78.32.01
Site : www.midi-pyrenees.direccte.gouv.fr

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DU TARN

18 avenue Maréchal Joffre 81013 ALBI CEDEX 9 – Tel. 05.81.27.50.00 – Fax 05.81.27.53.28
E-mail : ddcspp@tarn.gouv.fr

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES FINANCES PUBLIQUES

18 avenue Charles de Gaulle 81013 ALBI CEDEX – Tel. 05.63.49.59.69 – Fax 05.63.49.82.83
E-mail : ddfip81@dgif.finances.gouv.fr

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES TERRITOIRES

19 rue de Ciron 81013 ALBI CEDEX – Tel. 05.81.27.50.01 – Fax 05.81.27.50.74
Site : www.tarn.equipement.gouv.fr – E-mail : ddt-direction@tarn.gouv.fr

DIRECTION DES DOUANES ET DROITS DIRECTS – Service TABAC

1 rue Gabriel Pech BP 155 81005 ALBI CEDEX 9 – Tel. 05.63.43.33.00

Site : www.douane.minefi.gouv.fr – E-mail : r-albi@douane.finances.gouv.fr

PREFECTURE DU TARN

Hôtel de la Préfecture 81013 ALBI CEDEX – Tel. 05.63.45.61.61 – Fax 05.63.45.60.20

Site : www.tarn.pref.gouv.fr

SACEM

8 rue Roquelaure 81000 ALBI – Tel. 05.67.34.82.00 – Fax 05.67.34.82.01

Site : www.sacem.fr

SERVICE DEPARTEMENTAL D'INCENDIE ET DE SECOURS

Service « Prévention » groupement Gestion des Risques

15 rue Joutzou 81012 ALBI CEDEX 9 – Tel. 05.63.77.35.18 – Fax 05.63.77.35.98

E-mail : direction.etat-major@sdis81.fr

SERVICE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

18 avenue Maréchal Joffre 81013 ALBI CEDEX 9 – Tel. 05.81.27.53.53 – Fax 05.81.27.53.28

E-mail : ddcspp@tarn.gouv.fr

SOUS-PREFECTURE DU TARN

16 boulevard Clémenceau BP 20425 81108 CASTRES – Tel. 05.63.71.55.55 – Fax 05.63.72.34.24

E-mail : sous-prefecture-de-castres@tarn.pref.gouv.fr

SOCIETE CIVILE POUR LA PERCEPTION DE LA REMUNERATION EQUITABLE - SPRE

61 rue de la Fayette 75009 PARIS – Tel. 01.53.20.87.00 – Fax 01.53.20.87.01

Site : www.spre.fr

SYNDICAT NATIONAL DES DISCOTHEQUES ET LIEUX DE LOISIRS – SNDLL

La Guérinière BP 40 33470 GUJAN MESTRAS – Tel. 05.56.66.08.78 – Fax 05.56.66.13.39

Site : www.discotheques.fr – E-mail : sndll@orange.fr

TITRES RESTAURANTS : CHEQUE DEJEUNER, TICKET RESTAURANT, CHEQUE RESTAURANT**- Commission Nationale des Titres Restaurant**

32 rue Brison 42335 ROANNE CEDEX – Tel. 04.77.23.69.30 – Fax 04.77.68.12.32

Site : www.cntr.fr

- Centrale de Règlement des Titres

93731 BOBIGNY CEDEX 9 – Tel. 08.92.68.06.55 – Fax 01.48.97.70.70

Site : www.crt.asso.fr

UMIH 81 : Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

16 bis avenue de Lattre de Tassigny 81000 ALBI – Tel. 05.63.40.12.14 – Fax 05.63.41.78.08

Site : www.umih81.umih.fr – E-mail : umih81@wanadoo.fr

