



**CRÉER UN GÎTE DE GROUPE
ET/OU D'ÉTAPE**



Le gîte d'étape de groupe est un mode d'hébergement à la nuitée conçu pour accueillir des randonneurs, des cyclotouristes ou des cavaliers.

En principe, les gîtes d'étape se situent sur un itinéraire de randonnée reconnu (sentier de randonnée GR ou GRP à moins de 2 km, circuit cyclo/VTT/équestre à moins de 3 à 5 km...). La distance recommandée entre 2 étapes en gîte est de l'ordre de 15 à 25 km selon les difficultés et les randonneurs (pédestres).

Il n'y a pas de définition juridique du gîte de groupe/d'étape d'un point de vue réglementaire, et il ne peut pas faire l'objet d'un classement administratif (cf classement en étoiles).

Attention : un gîte d'étape n'est pas un meublé de tourisme

De part son fonctionnement il peut être rattaché à la catégorie des auberges collectives (cf article L- 312-1 du Code du Tourisme).

Dans la pratique, le gîte de groupe et/ou d'étape est une formule d'hébergement conçue pour l'accueil collectif d'individuels, de familles ou de groupes, généralement de grande capacité (12 à 50 personnes ou plus).

Il peut héberger simultanément des personnes ne se connaissant pas en chambre individuelle, collective ou en dortoir, sur le même principe qu'une auberge de jeunesse.

Les sanitaires sont souvent collectifs, mais on trouve de plus en plus de chambres avec sanitaires privés.

L'accueil peut être proposé à la nuitée à des clients en itinérance ou en séjour à des familles ou groupes constitués (sportifs, stages, séminaires, associations ...)

Il peut proposer ou non une prestation de restauration.

Un stationnement à proximité immédiate et un terrain attenant aménagé et équipé (mobilier de jardin, barbecue...) sont fortement recommandés.

Plusieurs formules sont possibles :

- Hébergement sec
- Gestion libre
- Petit-déjeuner
- 1/2 pension et/ou panier pique-nique
- Pension complète

A la différence du gîte rural qui correspond à un logement meublé avec une vocation privative, les gîtes d'étape et les gîtes de séjour ont une dimension collective. Dans ce cadre, l'exploitant de ce type d'établissements peut proposer des prestations de restauration ou la mise à disposition d'une cuisine en gestion libre.

Une documentation spécifique à la randonnée doit être mise à disposition (cartes, topo-guides...) et le propriétaire doit avoir une bonne connaissance des itinéraires et se tenir informé de l'état des sentiers.

Il doit habiter sur place ou à proximité immédiate.

Une cuisine ou coin cuisine en gestion libre est à disposition de la clientèle.

Les propriétaires peuvent adhérer volontairement aux réseaux privés qui assurent la promotion de ce type de prestations tels qu'Accueil Paysan, Gîtes de France et Rando Accueil.

Dans ce cas, ils doivent respecter les critères d'agrément prévu par les cahiers des charges ou les chartes de qualité de ces réseaux.

Pourquoi créer un gîte d'étape ?

Vous êtes propriétaire d'un bâtiment inhabité ou que vous occupez partiellement,
Vous souhaitez acquérir une propriété, ou construire une structure et développer une activité touristique.

Le gîte d'étape/de groupe peut être une solution pour :

- **Valoriser** un patrimoine bâti ;
- **Héberger les clients** que vous souhaitez accueillir dans le cadre d'autres prestations (sportives/loisirs/culturelles/bien-être...), qui constituent votre activité principale
- **Répondre à un besoin d'hébergement** en gîte de groupe et/ou d'étape dans un secteur géographique qui en manque ;
- **Contribuer au développement touristique** du département ;
- **S'assurer un revenu complémentaire ou principal.**

Néanmoins, **la dynamique de la mise en marché est déterminante** pour l'activité de gîte de groupe/d'étape.



CUISINE

Elle est dotée d'un appareil de cuisson de 4 feux, d'un four, d'un évier, d'un réfrigérateur en rapport avec la capacité, de rangements (provisions, vaisselle pour 1,5 à 2 fois la capacité, tri des ordures...), d'une aération et ventilation réglementaires.

Le coin cuisine doit être facile d'entretien, et respecter au mieux le principe de marche en avant des produits. Au-delà d'une certaine capacité, une cuisine professionnelle peut-être exigée.

Pour les propriétaires proposant la demi-pension ou la pension complète, l'aménagement de la cuisine devra être conforme aux normes d'hygiène d'une cuisine professionnelle et ceux-ci devront avoir suivi une formation sur l'hygiène alimentaire.

De plus, ils devront détenir la petite licence restaurant délivrée aux personnes ayant le permis d'exploiter, lequel n'est délivré qu'aux personnes suivi une formation spécifique obligatoire.

SALLE COMMUNE

L'espace repas et détente peut être commun, il ne sera pas inférieur à 12 m² pour une hauteur sous plafond de 2,20 m minimum (1,80m dans les combles) et offrira une surface minimum par personne à respecter de :

- Jusqu'à 20 personnes : 1.8 m²/pers.
- De 21 à 40 personnes : 1.5 m²/pers.
- A partir de 41 personnes : 1,2 m²/pers.

CHAMBRES

Il est conseillé de prévoir des chambres de 1 à 4 personnes) avec sanitaires complets privés, plutôt que la formule dortoir (de 5 à 8 places maximum).

Surface minimum des chambres :

- 9 m² pour 2 personnes
- 12 m² pour 3 personnes
- 15 m² pour 4 personnes

Surface dortoirs (à partir de 5 personnes) : surface de 5 m²/pers et cubage minimum de 12 m³/pers

Literie : lits 1 place en 90 (possibilité de lits superposés), oreiller avec taie, protège-matelas, drap housse et 2 couvertures par lit.

Accessibilité personnes à mobilité réduite : En tant qu'Établissement Recevant du Public (capacité > 15 personnes – voir fiche info réglementation ERP), 1 chambre doit être accessible aux personnes à mobilité réduite pour 20 chambres, 2 pour 50 chambres et + 1 par tranche de 50 chambres.

SANITAIRES

Les sanitaires comprennent au minimum :

- 1 lavabo pour 3 personnes
- 1 douche pour 10 personnes
- 1 WC pour 10 personnes.

Le WC ne doit pas communiquer directement avec la cuisine ou la pièce de jour.

En tant qu'ERP, un sanitaire devra être accessible aux PMR.

Pièce(s) supplémentaires(s)

- Un vestiaire : pour laisser les chaussures de randonnée, les capes de pluie,
- Un local pour ranger les vélos, les selles, le matériel de pêche ou de sport...
- Un local buanderie : si la buanderie est en libre-service, lave-linge, sèche-linge, des fils d'étendage, un plan de travail pour le pliage du linge sont appréciés.

Ce local est à ventiler comme les autres pièces de service.

Une salle supplémentaire à usage polyvalent (salle de jeux, salle de travail et de réunion) constitue un plus.

Il est également possible de proposer des boxes pour les chevaux ou un pré, avec fourniture du fourrage.





TARIFS ET PROMOTION DU GITE D'ETAPE/DE GROUPE

Le gîte de groupe et/ou d'étape (capacité de 8 à + de 50 pers, ERP ou pas selon capacité > 15 pers) peut être utilisé par des groupes constitués ou des individuels, qui vont partager avec d'autres : chambre, sanitaires, pièce de vie, cuisine... selon la configuration et les services du gîte.

La prestation est tarifée à la nuitée par pers.

Elle inclut au minimum :

- Alèze + draps dessous+ taie + couverture(s) - (les personnes peuvent venir avec leur sac de couchage ou draps)
- Ménage

Tarif indicatif de base : 15 à 25 euros/pers/nuit

Auquel peuvent s'ajouter :

- Locations de draps : 4,50 à 7€
- Location linge de toilette : 2,50 à 4€
- Petit-déjeuner : 5 à 6 euros

Conseil + : Proposer un tarif global pour la location du gîte en gestion libre (même si nombre d'occupants < à la capacité => permet de privatiser le gîte)





MISE À JOUR : SEPTEMBRE 2021

CONTACT

CREUSE TOURISME | 12 avenue Pierre Leroux | 23005 GUÉRET CEDEX
www.tourisme-creuse.com | 05 55 51 93 23 – Contact: Isabelle DUCHER
Site pro : www.pro.tourisme-creuse.com

