



ACTIVITÉS DE RESTAURATION ET HÉBERGEMENT CHEZ L'HABITANT

LE POINT SUR LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE AUX TABLES
D'HÔTES ET À LA VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES



LA TABLE D'HÔTES : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Il n'existe pas de définition légale de la « table d'hôtes » mais cette dénomination « table d'hôtes » signifie le fait, pour un loueur de chambres d'hôtes, de proposer une prestation complémentaire de repas.

La table d'hôtes n'est pas un restaurant. Elle s'en distingue dans la mesure où quatre conditions cumulatives doivent être respectées pour répondre à cette formulation de « table d'hôtes » :

- constituer un complément d'activité d'hébergement (la table d'hôtes ne peut être proposée qu'aux seuls clients hébergés en chambre d'hôtes),
- proposer un seul menu (sans possibilité de choix) et une cuisine composée d'ingrédients du terroir,
- servir un repas à la table familiale,
- offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement (dans la limite de 15 personnes).

Si l'une de ces conditions n'est pas respectée, l'activité doit être considérée comme une activité de restauration (cf. réponse ministérielle publiée au Journal Officiel de l'Assemblée Nationale en date du 26 avril 1999).

Précision : si les hôtes doivent impérativement être hébergés sur place, il est exclu qu'ils le soient dans un gîte ou un autre mode d'hébergement (camping, ...) proposé par le propriétaire. Ils doivent être hébergés dans les chambres d'hôtes.

Vente de paniers-repas, paniers pique-nique : est-ce possible pour les exploitants de chambres d'hôtes et de meublés de tourisme/gîtes ?

Oui, il est possible de proposer, pour un exploitant de chambres d'hôtes ou de gîtes cette formule de restauration. Elle s'apparente à de la vente de repas à emporter (voir plus loin). A ce titre, elle doit être déclarée au Registre National des Entreprises (ex Registre du Commerce et des Sociétés).



QUELLE RÉGLEMENTATION S'APPLIQUE ?

1- INFORMATION DES CONSOMMATEURS

• *Information sur les prix*

L'exploitant d'une table d'hôtes est tenu d'indiquer le prix de ses prestations :

- à l'extérieur et à l'entrée du bâtiment ;
- au lieu de réception de la clientèle ;

- à l'intérieur de la chambre (pour les prestations complémentaires).

- ***Délivrance d'une note***

Une note doit être remise à chaque client :

- dès que le montant total de la prestation est égal ou supérieur à 25 euros ;
- à la demande du client, si le montant est inférieur à cette somme.

Cette note doit être établie en double exemplaire : l'original est remis au client et le double est conservé par le propriétaire pendant 2 ans, classé par ordre de date de rédaction.

Elle indique :

- la date de rédaction ;
- le nom et l'adresse du prestataire ;
- le nom du client, sauf opposition de celui-ci ;
- la date et le lieu d'exécution de la prestation ;
- le décompte détaillé en quantité (nuitées) et prix de chaque prestation ;
- la somme totale à payer.

- ***Affichage des allergènes***

Pour rappel, vous trouverez ci-après la liste des 14 allergènes : https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/allergenes-alimentaires.pdf?v=1641891778

2- RÈGLES D'HYGIÈNE

La réglementation sur l'hygiène des aliments remis directement au consommateur s'applique à l'activité de chambres et table d'hôtes. Le propriétaire doit, en effet, respecter le règlement européen (CE) du Parlement Européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réglementant l'hygiène des aliments remis au consommateur au même titre que tout autre restaurateur « professionnel ».

Les 3 points clefs à retenir :

- Locaux et matériels de préparation et de stockage des aliments propres / Hygiène des manipulations (lavage des mains...)
- Respecter la chaîne du froid surtout pour les aliments congelés,
- Distinguer les aliments de votre consommation de ceux servis à vos hôtes. (ex : pour un meublé de tourisme ou une chambre d'hôtes, stocker dans un réfrigérateur différent de celui des propriétaires et de celui de l'hébergement)

TÉLÉCHARGEZ LE GUIDE des bonnes pratiques d'hygiène :

https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bb1ad.pdf

3- LA TRAÇABILITÉ

La traçabilité des denrées utilisées doit être assurée (disposer d'informations relatives aux fournisseurs, à la nature des denrées servies, dates, etc ...) soit par le biais d'un registre, soit en conservant les factures ; ces informations sont à conserver 5 ans minimum.

4- OBLIGATION DE DÉCLARATION ET DE FORMATION

Les tables d'hôtes ou la vente de paniers repas sont des activités des entreprises du secteur alimentaire et à ce titre, elles doivent être déclarées, sauf si l'activité est occasionnelle ou ponctuelle*.

Cette déclaration doit être faite auprès des services de la DDETSPP au moyen du Cerfa 13984.

* Sont considérées comme occasionnelles, les activités suivantes effectuées par un particulier ou une association :

1. Préparation régulière (quotidienne ou hebdomadaire) de repas pour moins de 5 personnes.
2. Préparation ponctuelle (au maximum mensuelle ou trimestrielle) de repas pour moins de 50 consommateurs par prestation.
3. Préparation exceptionnelle de repas (1 fois par an au maximum) approvisionnant moins de 200 consommateurs.

Toutes les activités qui dépassent ce cadre (exemple : préparation régulière de repas pour 5 personnes ou plus par jour) sont considérées comme activité professionnelle.

Les tables d'hôtes ne relèvent pas du secteur de la restauration commerciale. Elles s'apparentent à une consommation privée. De ce fait, elles ne sont pas concernées par l'obligation de formation en hygiène (14 heures).

Concernant la vente de paniers-repas, dès lors que celle-ci devient régulière (et identifiée comme professionnelle), la réglementation impose l'obligation de suivre la formation à l'hygiène alimentaire.



QUELQUES POINTS DE VIGILANCE PAR RAPPORT À CERTAINS PRODUITS !

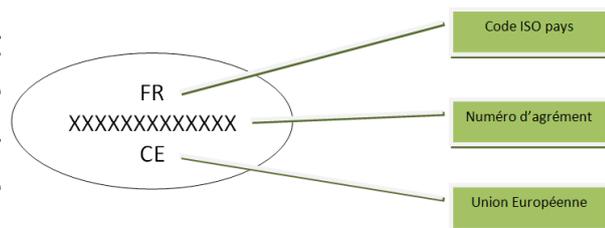
Certains aliments particulièrement sensibles nécessitent des précautions d'emploi ou une information du client.

- Lait cru : la cession (gratuite ou onéreuse) est soumise à autorisation de la DDETSPP
- Produits laitiers au lait cru : leur consommation est déconseillée à certains publics sensibles (femmes enceintes, jeunes enfants, personnes âgées ou immunodéprimées). Informer vos clients si vous proposez ce type de produits dans vos prestations repas.
- Préparation aux œufs crus (mayonnaise, tiramisu, mousse au chocolat...) : à préparer uniquement avec des œufs du commerce et à éviter dans les paniers à emporter !
- Conserve maison : à proscrire (risque de botulisme). Ne proposer que des conserves provenant de professionnels (stérilisation sous pression dans un autoclave).

En cas de vente de paniers-repas, il faut éviter les denrées les plus périssables (préparation aux œufs crus...). A la remise du panier, informer oralement les clients sur la nature des produits fournis et les conditions d'utilisation (conservation et délai de consommation).

Point de vigilance quant au dépôt-vente de produits locaux

Tout établissement qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements est en principe, soumis à l'obligation d'agrément sanitaire CE (cf marque d'identification ovale ci-contre). Cependant, il est possible, pour le producteur déposant de bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire. Pour cela, la quantité de denrées cédées à d'autres commerces de détail doit être limitée, la distance entre le lieu de production et le lieu de dépôt ne doit pas excéder 80 km et une déclaration aux autorités compétentes doit être adressée (CERFA n° 13982).



Code ISO pays - Numéro d'agrément - Union Européenne



VENTE DE BOISSONS (TABLE D'HÔTES, VENTE DE PANIERS REPAS) : QUELLE RÉGLEMENTATION ?

Selon les textes de loi, vendre des boissons alcoolisées dans un établissement, que ce soit de manière principale ou accessoire, est soumis à l'obtention d'une licence, dans la très grande majorité des cas.

Deux cas de figure :

- la vente a lieu sur place, dans des établissements recevant du public.
- la vente se pratique selon la formule « boissons à emporter » : on peut citer ici l'exemple de la boutique de produits locaux proposant des boissons.

Ultime précision : la vente de boissons non alcoolisées n'est pas soumise à l'obtention d'une licence.



A ces différentes catégories d'établissements, de mode de commercialisation et de boissons alcoolisées vont correspondre les différents types de licences qui autorisent ou non la vente.

Un tableau de synthèse résumera mieux qu'un long discours le fonctionnement de cette réglementation :

	Catégories des licences	Vente autorisée	Boissons autorisées	Références Code de la Santé Publique	Formation au permis d'exploiter	Création d'une licence soumise au quota 1/450 hab.
Licence à consommer sur place	Licence IV	A consommer sur place, et/ou à l'occasion des repas, et/ou à emporter	Tous les groupes	Art L. 3331-1 4 ^e du CSP	Oui	Pas de création de licence
	Licence III	A consommer sur place, et/ou à l'occasion des repas, et/ou à emporter	Groupes I et III	Art L. 3331-1 3 ^e du CSP	Oui	Oui
Licence restaurant	Licence restaurant	A l'occasion des repas, et/ou à emporter	Tous les groupes	Art L. 3331-2 2 ^e du CSP	Oui	Non
	Petite licence restaurant	A l'occasion des repas, et/ou à emporter	Groupes I et III	Art L. 3331-2 1 ^e du CSP	Oui	Non
Licence à emporter	Licence à emporter	A emporter	Tous les groupes	Art L. 3331-3 2 ^e du CSP	Non	Non
	Petite licence à emporter	A emporter	Groupes I et III	Art L. 3331-3 1 ^e du CSP	Non	Non

Ainsi, pour pouvoir vendre des boissons alcoolisées, l'exploitant d'une table d'hôtes doit, en principe, demander une « licence restaurant » (soit « petite licence restaurant » soit « licence restaurant » en fonction du type de boissons proposé). Elles sont autorisées à vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture. Les boissons alcooliques ne peuvent être servies qu'en même temps que le repas, mais aussi immédiatement avant (apéritif) ou aussitôt après (digestif) le repas. Les clients peuvent également prendre l'apéritif ou le digestif ailleurs qu'à table, par exemple dans un salon ou à l'extérieur (patio, jardin). Il est en revanche interdit de servir une boisson alcoolique à un client ne prenant pas de repas.

MODALITÉS D'OUVERTURE :

- *Déclaration préalable en mairie*

La déclaration administrative (Cerfa n°11542) doit être effectuée au moins 15 jours avant le début d'exploitation, accompagnée du permis d'exploitation (quand il est obligatoire) et copie d'une pièce d'identité) auprès de la mairie du lieu d'exploitation. L'exploitant se voit remettre un récépissé justifiant de l'autorisation d'exploiter la licence de la catégorie sollicitée.

- *Être titulaire d'un permis d'exploitation*

Cette formation, dispensée par un organisme agréé, s'impose, à la fois aux exploitants d'un dé-

bit de boissons à consommer sur place de 3ème et 4ème catégorie, mais aussi aux exploitants d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Les loueurs de chambres d'hôtes, qui, dans le cadre de leurs prestations, délivrent des boissons alcooliques, sont bien entendu tenus de détenir une licence de la catégorie correspondant au groupe de boissons proposé. Toutefois, le législateur, pour tenir compte de la spécificité de cette activité, a prévu que cette formation dite « permis d'exploiter » soit adaptée. La durée de cette formation adaptée est fixée à 7 heures et reprend les principaux points de la formation de droit commun (pour les débits de boissons et les restaurants) mais en les adaptant aux connaissances nécessaires aux loueurs de chambres d'hôtes.

Cette formation spécifique de 7 heures ne confère pas les mêmes droits que celle de 20 heures de droit commun. Elle reste limitée à l'exploitation de chambres d'hôtes.

La période de validité du permis d'exploitation est de 10 ans, renouvelable par une mise à jour.

Pour en savoir plus, Guide des débits de boissons – Ministère de l'Intérieur - 2018-12 : <https://www.interieur.gouv.fr/Archives/Archives-des-actualites/2018-Actualites/Parution-du-Guide-des-debits-de-boissons>

Sources : Direction Générale des Entreprises (Ministère de l'Economie et des Finances), CCI de la Creuse, DDETSPP de la Creuse (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations), Préfecture de la Creuse.

ADRESSES UTILES :

- DDETSPP (service vétérinaire)

1, place Varillas 23007 Guéret Cédex

Tél. 05 55 41 72 22

Mail : ddetspp-sqa@creuse.gouv.fr

- CCI de la Creuse - Maison de l'économie

8, avenue d'Auvergne 23000 Guéret

Tél. 05 55 51 96 60

Mail : apiron@creuse.cci.fr



MISE À JOUR : NOVEMBRE 2022

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