



Exploitation d'un Restaurant

L'exploitation d'un restaurant est une activité de nature commerciale qui nécessite une immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS). D'autres obligations doivent être respectées dans le cadre de l'exercice d'une telle activité. Elles valent aussi bien pour la restauration traditionnelle que pour la restauration rapide.

I. OBTENTION D'UNE LICENCE POUR POUVOIR PROPOSER DES BOISSONS

L'exploitant d'un restaurant doit être titulaire d'une licence :

- soit de débit de boissons à consommer sur place s'il souhaite vendre des boissons en dehors de tout repas (voir la fiche *Formalités d'ouverture d'un débit de boissons permanent* ci-après) ;

- soit de "restaurant" s'il souhaite vendre des boissons uniquement comme accessoires des principaux repas. Il existe deux licences de restaurant :

- la "**petite licence restaurant**" qui permet de servir, pour consommer sur place, des boissons du 1er groupe (boissons sans alcool) et du 2ème groupe (boissons fermentées non distillées);

- la "**grande licence restaurant**" qui permet de servir, pour consommer sur place, l'ensemble des boissons des quatre groupes.

Depuis le 1er janvier 2011, **les services des douanes ne délivrent plus la déclaration dite "déclaration de profession ou fiscale" et n'assurent plus l'ensemble des formalités liées aux débits de boissons : mutation, transferts.**

L'article 1 de la loi n°2011-302 du 22 mars 2011, entré en vigueur le 1er juin 2011, précise les modifications apportées au Code de Santé Publique en matière de débits de boissons. Depuis cette date, les mairies prennent en charge cette compétence administrative et réglementaire.

Il convient donc de se rapprocher de la Mairie du lieu d'exploitation du débit de boissons afin d'effectuer les formalités nécessaires. Les restaurateurs ou vendeurs de boissons à emporter ayant ouvert leur établissement entre le 30 décembre 2010 et le 1er juin 2011 sont tenus d'effectuer cette déclaration dans un délai de 2 mois (avant le 1er août 2011).

Depuis le 1er juin 2011, la licence I a disparu. Aussi, il n'est plus nécessaire d'obtenir une licence de débit de boissons pour vendre sur place des boissons non alcooliques.

Rappel des différentes licences de débit de boissons

- Pour servir des boissons en dehors des repas, il faut obtenir une **licence de débit de boissons (licences II, III, ou IV)**.

- **Lors de l'achat d'un fonds de commerce** Restaurant ou Bar avec une licence IV ou III, il est nécessaire de demander **la mutation de la licence** ou changement de personne physique en Mairie du lieu d'exploitation du fonds. Cette démarche est à entreprendre 15 jours avant la reprise de l'affaire.

- Dans le cadre d'un **transfert de licence**, la procédure est plus complexe et il faut attendre 2 mois avant d'obtenir le transfert effectif.

- **Licence de restaurant et de vente à emporter + vente internet :**

Les restaurants qui servent des boissons alcoolisées à l'occasion des repas et ou comme accessoires de la nourriture, doivent obtenir une licence de restaurant. Une demande doit être formulée auprès de la Mairie du futur lieu d'exploitation de ladite licence, il en va de même pour les autres types de licences : vente à emporter et vente via internet.

Depuis le 2 avril 2009, **l'obtention du Permis d'exploitation est obligatoire** pour pouvoir exploiter les licences de débit de boissons II III et IV ainsi que "la licence restaurant".

Une déclaration administrative doit, par ailleurs, être effectuée dans un délai de quinze jours avant l'ouverture du restaurant auprès de la Préfecture de police pour Paris, à la mairie pour les autres communes pour l'exploitation des licences III et IV. Pour les autres licences, cette déclaration s'effectue auprès de la recette locale des douanes.

Remarques :

- contrairement à la licence de débit de boissons à consommer sur place, aucune condition de nationalité n'est exigée pour la délivrance des licences "restaurant" ;
- pour de plus amples informations sur les groupes de boissons, voir la fiche **Formalités d'ouverture d'un débit de boissons permanent**

Attention :

Depuis avril 2009, toute personne déclarant un établissement pourvu d'une des deux licences "restaurant" doit avoir suivi une formation : le Permis d'exploitation dispensé par des organismes agréés. Cette formation donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation valable dix ans. Pour le département des Ardennes, la formation au permis d'exploitation est dispensée par l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (**UMIH**)

Contact : UMIH 08 - 40 Avenue du Maréchal Leclerc - 08000 Charleville Mézières
Tel : 03 24 56 42 26 - site : <http://umih08.umih.fr>

II. RESPECT DES NORMES DE SÉCURITÉ RELATIVES AUX LOCAUX

L'exploitant doit s'assurer que son établissement est conforme aux normes de sécurité applicables pour les établissements recevant du public (ERP).

En matière de restauration, ces normes concernent notamment : les appareils de cuissons et de chauffage, l'éclairage ainsi que l'ensemble des installations électriques, les dispositifs de désenfumage et la configuration des locaux.

III. RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ

Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, l'exploitant doit effectuer une déclaration d'ouverture, auprès des services vétérinaires de la mairie, dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement.

En outre, il doit respecter les dispositions de [l'arrêté du 9 mai 1995](#) réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Cet arrêté indique, notamment, les températures de conservation de certaines denrées alimentaires.

Attention :

L'arrêté précité prévoit également, qu'afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, les locaux doivent comporter des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant ainsi que des lave-mains et cabinets d'aisance équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau raccordés à un système d'évacuation efficace. Les lave-mains doivent être alimentés en eau courante chaude et froide et être équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains.

Ces locaux ne doivent pas communiquer directement avec ceux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Par ailleurs, des toilettes comprenant des cabinets d'aisance et des lavabos, à usage exclusif de la clientèle, doivent être prévues. Ces installations ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments. Cependant, dans les établissements offrant moins de 50 places, les installations prévues pour le personnel peuvent également servir à la clientèle. Dans ce cas, les équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

→ Article 1

« **Art. D. 233-6.** Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4, d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- « _ restauration traditionnelle ;
- « _ cafétérias et autres libre-service ;
- « _ restauration de type rapide.

« **Art. D. 233-7.**-La formation prévue à l'article L. 233-4 peut être délivrée par tout organisme de formation déclaré auprès du préfet de région, conformément à l'article L. 6351-1 du code du travail. Un cahier des charges défini par arrêté du ministre chargé de l'alimentation détermine les conditions auxquelles est soumis l'organisme de formation ainsi que le contenu et la durée de cette formation.

« **Art. 233-8.**-Un arrêté du ministre chargé de l'alimentation précise les diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue par l'article L. 233-4. »

→ Article 2

Le présent décret est entré en vigueur le **1er octobre 2012**.

V. RESPECT DES HORAIRES D'OUVERTURE

Les heures d'ouverture sont fixées par arrêté préfectoral. Pour de plus amples informations, prendre contact avec la préfecture du département du lieu d'implantation du restaurant.

IV. INFORMATION DUE AU CONSOMMATEUR

Voir la fiche Les obligations d'affichage d'un restaurant.

Remarque : les restaurateurs peuvent accepter les titres-restaurant créés pour permettre aux salariés ne disposant pas de restauration collective sur leur lieu de travail de pouvoir néanmoins consommer un repas. Pour qu'ils leur soient remboursés, ils doivent justifier de leur qualité auprès de la Centrale de Règlement des titres.

VI. RESPECT DE L'INTERDICTION DE FUMER

A) Principe

Depuis le 1er janvier 2008, l'interdiction s'applique dès lors que les lieux sont fermés et couverts, même si la façade est amovible. Il est permis de fumer sur les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte.

B) Mise en place facultative d'un espace fumeur

Les emplacements réservés aux fumeurs sont des salles closes affectées à la consommation de tabac et dans lesquelles aucune prestation de service n'est délivrée, c'est-à-dire :

- qu'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 une heure ;

- que les fumeurs doivent donc prendre leur consommation avant d'entrer dans le « fumeur » afin de préserver le personnel des risques liés au tabagisme passif.

Les mineurs de moins de seize ans ne peuvent pas accéder à ces emplacements.

Remarque :

Les articles R. 3511-2 à R. 3511-4 du Code de la santé publique déterminent les conditions auxquelles doivent répondre ces locaux lorsqu'ils sont mis en place.

VII. REGLES A RESPECTER EN CAS D'ANIMATION MUSICALE

L'exploitant qui souhaite diffuser de la musique et/ou des images dans son établissement doit effectuer une demande d'autorisation préalable auprès de la Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique (SACEM – <http://www.sacem.fr>). Cette diffusion donne lieu au paiement d'une redevance.

a) SACEM

Si vous diffusez dans un établissement

Adressez-vous à la délégation de la SACEM de votre département par téléphone, courriel, fax ou par courrier. Elle vous proposera un contrat adapté à vos conditions d'exploitation et notamment à l'importance de l'apport musical dans le fonctionnement de l'établissement.

En retournant ce contrat signé à leurs services, vous aurez alors l'autorisation d'utiliser en public toutes les oeuvres du répertoire, français et international, gérées par la SACEM. Vous recevrez ensuite directement la facture correspondante, si votre contrat prévoit le paiement d'une redevance forfaitaire.

Lorsque ce contrat implique le paiement d'une rémunération proportionnelle aux recettes réalisées, la facture vous est adressée après communication de ces éléments financiers. C'est notamment le cas de certaines activités où la musique joue un rôle essentiel (discothèques, cabarets, cinémas...).

Contact SACEM :

SACEM - Délégation de Reims – 2 rue des 3 Raisinets

03.26.77.56.20 - reims@sacem.fr

b) SPRE

- **Comment ?**

Elle est collectée dans le cadre d'un mandat légal la «rémunération équitable», qui est ensuite répartie par les sociétés membres. La SPRE répartit ces droits directement aux artistes-interprètes et aux producteurs sur la base des relevés de diffusion fournis par les chaînes de télévision et les radios ou par sondage pour les autres diffuseurs de musique.

- **La « rémunération équitable » ?**

Elle est principalement proportionnelle aux recettes d'exploitation pour les radios, les télévisions, les discothèques ou bars et restaurants à ambiance musicale pour lesquels la musique est attractive, et constitue un élément essentiel de leur activité. Elle est principalement forfaitaire pour les lieux dits «sonorisés», auxquels la musique de sonorisation apporte une valeur ajoutée.

- **A quoi est-elle destinée ?**

Conformément à la Loi, une partie des sommes perçues par la SPRE est destinée à des actions d'intérêt général : aides à la création, à la diffusion du spectacle vivant et à la formation d'artistes. Les Sociétés Civiles d'artistes-interprètes et de producteurs participent ainsi au financement d'innombrables actions et de manifestations.



Cas Particuliers : Bar et Restaurant à Ambiance Musicale (BAM – RAM)

Définition : Sont concernés tous établissements exerçant une activité de bars et/ou de restaurants, qui diffusent une musique amplifiée attractive, constituant une composante essentielle de leur activité commerciale.

Précisions :

Les BAM et RAM peuvent demander à la SPRE l'envoi d'une plaquette plus complète, ou contacter leur attaché régional ou leur gestionnaire.

En vigueur :

A partir du 1er février 2010, à compter de la date de renouvellement du contrat de droit d'auteur.

Principes :

- Barème proportionnel aux recettes déclarées HT (ou forfait si les recettes sont inférieures à 153 000 €)

- Facturation périodique provisionnelle sur la base de droits calculés l'année précédente (sauf en 2010 où la facture mensuelle est égale à 35,75% du droit d'auteur)

• Régularisation dans les 4 mois de la clôture de l'exercice, après envoi de la [déclaration annuelle](#) par l'utilisateur.

La régularisation est une facture ou un avoir : si les droits calculés sont supérieurs aux factures provisionnelles, la SPRE émet une facture de régularisation. Dans le cas inverse, l'utilisateur reçoit un avoir (à valoir sur les factures suivantes)

• Réductions exceptionnelles :

- en 2013, réduction sur les droits de 15%

• Minimum de facturation annuel : 460€/an HT

• En l'absence de déclaration : facturation d'office de 580€/mois HT

Taux : 1,65% de recettes déclarées HT

Abattements et réduction protocolaire :

- 12 % si la déclaration annuelle est envoyée dans les 4 mois de la clôture

- 15% si le paiement est effectué dans les délais (17% si le prélèvement automatique est choisi)

- Réduction de 5% ou 10% si les paiements sont à jour, si autorisation du [boîtier électronique](#) et si adhésion à

une organisation signataire du protocole avec la SPRE

ATTENTION !

- Déclaration obligatoire des recettes de l'exercice comptable (absence de déclaration = facturation d'office de 580€ HT)

- Envoi par la SPRE d'une facture (ou avoir) de régularisation, qui est la différence entre les droits calculés selon le barème et la somme des factures provisionnelles. Les abattements de 12% et 15% (ou 17% si prélèvement) sont appliqués sur cette facture de régularisation, de même que la réduction exceptionnelle de 15%.

- Calcul des factures provisionnelles sur la base des droits calculés sur l'exercice n-1.

Si l'exploitant diffuse à titre habituel de la musique amplifiée, il est tenu de respecter les dispositions du [décret n° 98-1143 du 15 décembre 1998](#) qui visent à réglementer le niveau de pression acoustique dans le cadre de la lutte contre le bruit.