

Hôtel

Sommaire :

Définition Générale	p.2
<u>I. CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN HOTEL</u>	
A. Condition de Moralité	p.2
B. Déclaration préalable d'ouverture	p.2
C. Demande de classement	p.2
D. Respect des normes de sécurité	p.2
<u>II. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT D'UN HOTEL</u>	
A. Règles applicables en cas de vente de boissons et/ou d'aliments	p.2
B. Règles applicables en cas de diffusion de musique et/ou de mise à disposition de postes de télévision	
1. <i>En cas de diffusion de musique au sein de l'établissement</i>	p.3
2. <i>En cas de mise à disposition de postes de télévision</i>	p.4
C. Règles applicables en matière d'information sur les prix	
1. <i>Affichage des prix</i>	p.4
2. <i>Délivrance d'une note</i>	p.4
D. Règles concernant la responsabilité de l'hôtelier en cas de vol	p.4
E. Règles applicables à la clientèle étrangère	p.5
F. Convention collective	p.5
G. Les règles Fiscales	
1. <i>Statut social</i>	p.5
2. <i>Impôts sur le revenu</i>	p.5
3. <i>Impôts locaux</i>	p.5
a) <i>Taxe foncière</i>	p.5
b) <i>Taxe de séjour</i>	p.5
4. <i>Assurances</i>	p.5
H. Aides aux HCR	
1. <i>Aide forfaitaire à l'embauche</i>	p.5
<u>III. MARQUES ET LABELS</u>	
A. Les chaînes hôtelières	
1. <i>Les chaînes volontaires</i>	p.6
2. <i>Les chaînes intégrées</i>	p.6
B. Hotelcert	p.6
C. Tourisme &Handicap	p.7
<u>IV. AIDES FINANCIERES 2012</u>	
A. Conseil général des Ardennes	p.9
B. Conseil Régional Champagne-Ardenne	
C. EPCI	p. 11
<u>V. TEXTES DE REFERENCE :</u>	p. 11
<u>VI. LES CHIFFRES CLES DU TOURISME 2010</u>	p. 12
<u>VII. GUIDE SECURITE INCENDIE</u>	p. 13
<u>VIII. GUIDE ACCESSIBILITE</u>	p. 23

DEFINITION GENERALE

L'hôtel de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, qui offre des chambres ou des appartements meublés en location à une clientèle de passage ou à une clientèle qui effectue un séjour à la journée, à la semaine ou au mois mais qui n'y élit pas domicile. Il est exploité toute l'année en permanence ou seulement pendant une ou plusieurs saisons.

Il est dit " hôtel saisonnier " lorsque sa durée d'ouverture n'excède pas neuf mois par an en une ou plusieurs périodes.

I. CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN HOTEL

A. Condition de Moralité

L'entrepreneur doit ne pas avoir été condamné à l'une des infractions mentionnées à l'article [L121-8 du code de commerce](#) ou pour crime.

B. Déclaration préalable d'ouverture

Tout établissement hôtelier doit faire l'objet d'une déclaration préalable d'ouverture auprès de la préfecture du département du lieu d'implantation de l'immeuble (préfecture de police pour Paris) au moins deux mois avant l'ouverture de l'établissement.

Remarque : depuis le 1er janvier 2009, la création ou l'extension d'un hôtel d'une capacité supérieure à 30 chambres hors de la région Ile-de-France ou à 50 chambres en région Ile-de-France n'est plus soumise à autorisation préalable de la commission départementale d'équipement commercial (CDEC).

C. Demande de classement

De nouvelles normes de classement des hôtels sont entrées en vigueur au 1er octobre 2009 : 5 catégories de classements existent, de 1 étoile à 5 étoiles (les catégories 0 étoile et 4 étoiles luxe étant supprimées), mettant ainsi fin au classement datant de 1986.

Ce classement, se voulant être garant d'une qualité de prestation plus en accord avec les attentes, est basé sur le volontariat, payant et à la charge de l'hôtelier.

Il devra effectuer sa demande auprès d'un organisme (cabinet d'audit agréé) certifié par le COFRAC.

D. Respect des normes de sécurité

Les hôteliers doivent respecter des normes de sécurité très strictes : Sécurité Incendie, Accessibilité...

Attention : à compter du 1er janvier 2015, tous les établissements recevant du public (ERP) devront être accessibles à toute personne souffrant d'un handicap (auditif, mental, physique, visuel...)

II. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT D'UN HOTEL

A. Règles applicables en cas de vente de boissons et/ou d'aliments

L'hôtelier doit être titulaire des licences de débit de boissons adéquates en fonction des prestations proposées (vente à emporter ou vente à consommer sur place à l'occasion ou non des principaux repas).

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.

Attention : 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".

Par ailleurs, il est nécessaire de faire une déclaration d'ouverture auprès de la direction des services vétérinaires dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement si des préparations alimentaires y sont réalisées.

Nature de la licence	Groupes de boissons
Licence du 1 ^{er} groupe	DISPARUE depuis le 1 ^o juin 2011
Licence du 2 ^{ème} groupe	<u>Boissons du 2^{ème} groupe</u> (Boissons fermentées non distillées) Vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.
Licence du 3 ^{ème} groupe (appelée licence restreinte)	<u>Boissons du 3^{ème} groupe</u> Vins doux naturels autres que ceux appartenant au 2 nd groupe, vins de liqueurs, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis, cerises, ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.
Licence du 4 ^{ème} groupe (appelée grande licence ou licence de plein exercice)	<u>Boissons du 4^{ème} groupe</u> Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence, ainsi que des liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les

	autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre.
	<u>Boissons du 5^{ème} groupe</u>
	Toutes les autres boissons alcooliques, hormis celles qui sont interdites à la vente.

B. Règles applicables en cas de diffusion de musique et/ou de mise à disposition de postes de télévision

1. En cas de diffusion de musique au sein de l'établissement

L'hôtelier qui souhaite diffuser de la musique au sein de son établissement doit demander une autorisation auprès de la SACEM (Société des auteurs, compositeurs, éditeurs de musique) et de la SPRE (Société pour la perception de la rémunération équitable).

2. En cas de mise à disposition de postes de télévision

La mise à disposition d'un ou plusieurs téléviseurs au sein de l'établissement entraîne l'obligation de payer une redevance dont le montant varie en fonction du nombre de points de visions détenus et du type d'établissement (notamment en cas d'activité mixte hôtel - bar - restaurant, par exemple).

C. Règles applicables en matière d'information sur les prix

1. Affichage des prix

Les hôteliers doivent afficher certaines mentions à l'extérieur de leur établissement, à la réception, à la caisse et dans chaque chambre. L'arrêté du 18 octobre 1998 (JORF du 26 octobre) fixe la liste des informations à fournir.

2. Délivrance d'une note

L'hôtelier doit délivrer une note à la fin du séjour. Elle doit être établie en double exemplaire selon des modalités précisées par un arrêté du 8 juin 1967 modifié par un arrêté du 6 février 1981 : l'original est remis au client et le double est conservé par l'exploitant pendant un an.

D. Règles concernant la responsabilité de l'hôtelier en cas de vol

Si, en cours de séjour, les clients sont victimes d'un vol, l'hôtelier est présumé responsable.

Remarque : les pancartes déclinant toute responsabilité de la direction en cas de vol des biens non déposés dans le coffre de l'hôtel n'ont aucune valeur juridique.

Pour les biens déposés dans le coffre de l'hôtel, la responsabilité de l'hôtelier est illimitée (article 1953 du code civil).

Pour les autres biens, sa responsabilité est limitée à 100 fois le prix de la nuit pour les objets volés dans l'hôtel et à 50 fois pour les vols commis dans un véhicule stationné dans le parking de l'établissement ([articles 1952 à 1954 du code civil](#)).

Le client peut exiger le remboursement intégral des biens volés s'il est en mesure de prouver une faute caractérisée de l'hôtelier ou de ses salariés (impossibilité de fermer la porte de la chambre, par exemple). A contrario, l'hôtelier peut refuser toute indemnisation en cas de faute du client ou de force majeure.

E. Règles applicables à la clientèle étrangère

L'hôtelier est tenu de faire remplir et signer par tout client étranger, dès son arrivée, une fiche individuelle de police sur laquelle sont notamment mentionnés les nom et prénoms de la personne, ses date et lieu de naissance, sa nationalité et son domicile habituel ([article R. 611-35](#) du code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile). Les documents doivent ensuite être remis chaque jour aux autorités de police.

Remarque : *les enfants âgés de moins de 15 ans peuvent figurer sur la fiche de l'un des parents.*

F. Convention collective

- Convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (HCR) ([Convention du 30 avril 1997](#)),
- Conventions collectives nationales des hôtels et restaurants (chaînes),
- Accords nationaux dans l'industrie hôtelière ([Convention du 1er juillet 1975](#))

G. Les règles Fiscales

1. Statut social

Les structures d'exploitation d'un hôtel étant nombreuses (SA, Entreprise individuelle, SARL...), nous vous conseillons de prendre contact avec la CCI ou avec un notaire pour déterminer la plus adaptée à votre situation.

2. Impôts sur le revenu

Les prestations hôtelières sont imposées dans la catégorie des B.I.C. (Bénéfices Industriels et Commerciaux).

Le régime d'imposition dépend du montant du chiffre d'affaires réalisé annuellement :

Régime Micro-BIC

Pour un chiffre d'affaires inférieur à 80 000 €.

Régime Réel Simplifié

Pour un chiffre d'affaires compris entre 80 000 € et 763 000 €.

Régime Réel Normal

Pour un chiffre d'affaires au delà de 763 000 €.

TVA : La TVA applicable aux hôtels classés tourisme est au taux de 7%.

3. Impôts locaux

a) *Taxe foncière*

Elle est due si vous êtes propriétaire au 1^{er} janvier d'une propriété bâtie ou d'un immeuble.

b) *Taxe de séjour*

Cette taxe, facultative, est décidée par les communes ou les groupements de communes qui réalisent des actions de promotion en faveur du tourisme. Elle est collectée par le propriétaire auprès de ces clients et reversée à la collectivité.

4. Assurances

Vous devez être couvert pour les risques locatifs et il est recommandé de souscrire une assurance de type "Garanties de perte d'exploitation".

H. Aides aux HCR

1. Aide forfaitaire à l'embauche

Son montant est fixé :

- pour les salariés embauchés à temps plein et dont la rémunération est comprise entre 1 et 1.03 Smic, à 180 euros par mois et par salarié dans le secteur de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services ou à 114,40 euros par mois et par salarié dans les autres secteurs d'activité,
- pour les salariés dont la rémunération est supérieure à 1,03 Smic, le montant mensuel de l'aide est de 143 euros multiplié par un coefficient dont le montant dépend de la date de création de l'entreprise, de son secteur d'activité et de son lieu d'implantation.

Depuis le 1er janvier 2008, cette aide s'applique dans la limite de 30 salariés équivalents temps plein et concerne les entreprises dont le code NAF correspond à l'un des suivants : 55. 10Z, 55. 20Z, 55. 30Z, 56. 10A, 56. 10B, 56. 10C, 56. 21Z et 56. 30Z.

Le [formulaire de demande d'aide](#) est téléchargeable à partir du site internet de Pôle Emploi.

► Aide accordée aux travailleurs non salariés qui prennent en charge les cotisations obligatoires d'assurance vieillesse de leur conjoint collaborateur
Son montant annuel est fixé à 50 % du montant de la cotisation minimale annuelle d'assurance vieillesse (soit 140,50 euros pour 2008). Elle n'est pas ouverte aux conjoints dont les cotisations obligatoires d'assurance vieillesse sont calculées sur une fraction du revenu professionnel du chef d'entreprise.

Le [décret n°2008-458 du 15 mai 2008](#) précise les obligations déclaratives à respecter pour chacune de ces aides.

III. MARQUES ET LABELS

A. Les chaînes hôtelières

Dans un souci d'harmonisation des prix et des services, les chaînes hôtelières se sont sensiblement développées ces dernières années.

1. Les chaînes volontaires

Les chaînes volontaires sont constituées par des établissements traditionnels qui se sont regroupés et se sont affiliés volontairement.

Ceux-ci répondent à des critères communs et précis de confort, au niveau des équipements et services. Les plus connues sont : «Logis», les «relais du silence», les «relais et châteaux», «Best Western»,...

2. Les chaînes intégrées

Elles sont composées d'établissements portant la même enseigne et standardisés. Le client est certain d'y trouver, d'une région à une autre, des prestations semblables et un même niveau d'équipement. Parmi elles, on trouve : «Accor», «Etap Hôtel», «Mercure»...

B. HOTELcert

Le label HOTELcert est un dispositif de certification des services à la clientèle dans l'hôtellerie classée qui vient compléter la classification par étoiles. En effet, le classement administratif reflète un niveau d'équipement mais ne prend pas en compte le niveau de la qualité des prestations.

Cette certification est reconnue par le Plan Qualité Tourisme et permet son attribution (informations complémentaires auprès des [CCI](#)).

C. Tourisme &Handicap

Le label Tourisme &Handicap est une marque de qualité de l'accueil pour des clientèles en situation de handicap. Il permet de leur donner une information fiable sur l'accessibilité des lieux de vacances ou de loisirs, visualisée par un pictogramme correspondant aux 4 types de handicap (moteur, visuel, auditif, mental) et de promouvoir une offre touristique ouverte à tous (informations complémentaires auprès du [CDT](#)).

IV. AIDES FINANCIERES 2012

A. Conseil général des Ardennes

Conditions exigées :

La commercialisation par internet et le rapprochement avec des produits d'animation disponibles sur place ou à proximité devra être indispensable, notamment par la création de produits packagés. Le bénéficiaire de la subvention sollicitée sera obligatoirement engagé au sein d'une formation dispensée par un organisme de formation compétent en matière de tourisme, notamment via la Fédération Régionale des Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiatives.

En cas de nécessité de permis de construire, il pourra être demandé une prestation d'architecte ou de maître d'œuvre. L'ensemble des projets nécessitant une autorisation de construire ou d'aménager un établissement recevant du public devront comporter l'arrêté favorable en cours de validité.

Eléments particuliers à fournir :

En fonction de la nature et de l'importance du projet, une étude de faisabilité, une étude de marché et un dossier financier comportant : compte d'exploitation prévisionnel sur 3 ans, plan de financement et tableau d'amortissement des emprunts, pourront être demandés.

Modalités particulières d'attribution de la subvention :

L'attribution de la subvention est subordonnée à la passation d'une convention précisant notamment l'obligation de maintenir la destination touristique ainsi que, selon le cas, la certification obtenue, pendant une durée minimum de 10 ans.

• Pour les modernisations :

- Les travaux devront permettre une restructuration complète et permettre un maintien ou une montée en gamme, avec un classement minimum de 2**.
- Création dans chaque chambre dans laquelle une subvention est demandée, d'une douche ou d'une baignoire, d'un lavabo et d'un WC (sauf impossibilité dûment constatée liée au bâtiment existant) et isolement des équipements sanitaires dans un cabinet de toilette séparé de la chambre par une cloison en dur.
- Remise à neuf des parties communes (entrée, couloir, escalier, WC...).

• Pour la mise aux normes sécurité incendie et accessibilité :

- La réalisation des travaux, préconisés par le bureau de contrôle lors de l'audit, devra permettre aux établissements, classés minimum 2**, de répondre aux nouvelles normes sécurité incendie et accessibilité.

• Dépenses éligibles :

→ Tous les travaux permettant l'extension ou la rénovation de l'hôtellerie indépendante et familiale.
Ne sont pas pris en compte : mobilier, matériels divers, éléments de décoration, literie, parking et voie d'accès...

→ Tous les travaux permettant l'intégration de « produits plus »
Aides exceptionnelles pour la mise aux normes sécurité incendie et accessibilité :

→ La réalisation du diagnostic sécurité et/ou accessibilité effectué par un bureau de contrôle afin d'identifier les points de non-conformité et d'établir le programme des travaux.

→ Tous les travaux identifiés par le bureau de contrôle (système d'alarme, cloisonnement et désenfumage de cage d'escalier, création d'un 2ème escalier...). Sont en revanche exclues les dépenses destinées à renouveler du matériel déjà aux normes.

1. Création, extension

Catégorie	MONTANT DE LA SUBVENTION	
	Avec Tourisme et Handicap	Sans Tourisme et Handicap
2*	6 000€/chambre	4 800€/chambre
3*	10 000€/chambre	8 000€/chambre
4 – 5*	15 000€/chambre	12 000€/chambre

Le plafond de la subvention totale ne peut pas dépasser 25 % du coût des travaux (HT ou TTC selon que le maître d'ouvrage récupère ou non la TVA) et ne peut être supérieure à 100 000 €.

2. Rénovation

Catégorie	MONTANT DE LA SUBVENTION	
	Avec Tourisme et Handicap	Sans Tourisme et Handicap
2*	4 200€/chambre	3 360€/chambre
3*	7 000€/chambre	5 600€/chambre
4 – 5*	10 500€/chambre	8 400€/chambre

Le plafond de la subvention totale ne peut pas dépasser 25 % du coût des travaux (HT ou TTC selon que le maître d'ouvrage récupère ou non la TVA) et ne peut être supérieure à 100 000 €.

3. Equipements « produits plus » :

Equipements : cheminée, sauna, jacuzzi, piscine, HQE, salle de séminaire...	Avec Tourisme et Handicap	Sans Tourisme et Handicap
	25 % du coût de l'équipement	20 % du coût de l'équipement

4. Diagnostic sécurité incendie et/ou accessibilité :

DEPENSE SUBVENTIONNABLE	Plafonnée à 4 500 €HT
TAUX DE SUBVENTION	20 %

5. Travaux de mise aux normes sécurité incendie et/ou accessibilité :

DEPENSE SUBVENTIONNABLE	Plafonnée à 40 000 €HT
TAUX DE SUBVENTION	15 %

B. Conseil Régional Champagne-Ardenne

1. Objectifs :

Création, extension et modernisation de **l'hôtellerie indépendante éco-labellisée** en vue d'un classement minimum de **deux étoiles**.

Développer un parc d'hébergements répondant aux critères du développement durable notamment par l'éco-labellisation.

Accompagner les professionnels vers la formation.

2. Bénéficiaires :

Investisseurs en nom propre ou en société, dont l'établissement est classé en catégorie "Tourisme"

Sont exclus les établissements de chaînes intégrées liés par des contrats tels que des contrats d'affiliation, des conventions ou mandats de gestion, toutes formes de participations au capital (par contre l'adhésion à une chaîne volontaire est autorisée) ainsi que les opérations réalisées dans le cadre de dispositifs de défiscalisation.

3. Conditions d'attribution :

Les établissements bénéficiaires devront avoir une capacité minimum de 12 chambres après travaux (à l'exception de la petite hôtellerie rurale si les travaux concernent l'ensemble des chambres), dont au moins 1 chambre accessible aux personnes à mobilité réduite, 1 chambre familiale (capacité 4 à 5 personnes). De plus, dans chaque chambre devra être disponible un équipement sanitaire complet.

Pour les dossiers de création et d'extension, l'aide régionale est limitée à une intervention tous les 3 ans pour un même bénéficiaire dans la limite des plafonds.

Pour les dossiers de modernisation, l'aide régionale est limitée à une intervention tous les 5 ans pour un même bénéficiaire.

Le demandeur s'engage à exploiter son équipement pendant 7 ans et à répondre aux questionnaires adressés par l'Observatoire Régional du Tourisme.

4. Dépenses éligibles :

- création d'hôtels ou d'hôtels-restaurants soit en construction neuve soit par aménagement de bâtiment existant,
- création de résidences de tourisme
- extension d'établissements existants (augmentation de la capacité d'accueil),
- modernisation d'établissements existants permettant une montée en gamme (passage d'au moins une étoile)

Les établissements bénéficiaires de la subvention régionale doivent avoir une capacité minimum de douze chambres après travaux (à l'exception de la petite hôtellerie rurale) et inclure :

- un équipement sanitaire complet pour chaque chambre,
- au moins une chambre accessible aux personnes à mobilité réduite,
- au moins une chambre d'une capacité de 4 ou 5 personnes pour l'accueil de familles,
- des salles de vie, équipements d'accueil et d'animation.

Sont pris en compte les projets dont la dépense éligible est supérieure à 50.000 € H.T. pour des travaux **réalisés par des entreprises spécialisées**, y compris l'aménagement des parties communes et des équipements d'accueil à savoir : gros oeuvre, équipements de confort de l'établissement (isolation phonique et thermique, climatisation, sanitaires, chauffage...), toitures, façades, revêtements de sols et murs, aménagement paysager de proximité, honoraires de maîtrise d'oeuvre (architectes, paysagistes...).

Sont exclus : mobilier, matériel, éléments de décoration, literie, **factures de matériaux mis en œuvre par le maître d'ouvrage...**

5. Critères d'attribution :

La subvention de la Région, est conditionnée à l'engagement dans un **éco-label national ou international** (écolabel européen, label clef verte...).

La subvention est modulée selon le souhait de l'exploitant de s'engager dans la certification "**HôtelCert**" ou « **qualité tourisme** ».

Une bonification de la subvention est attribuée pour les projets visant une labellisation « **Tourisme et handicap** ».

L'attribution de l'aide régionale est limitée à une intervention tous les trois ans pour un même bénéficiaire dans la limite des plafonds autorisés pour des projets de création et d'extension.

En cas de transfert de propriété (cession de fonds de commerce, de murs) ou de parts de société dans les 7 ans qui suivent la date d'achèvement de l'opération subventionnée (date de mandatement du solde de la subvention), le bénéficiaire s'engage à reverser l'aide perçue au prorata du nombre d'années restant à couvrir.

Enfin, les bénéficiaires des subventions doivent s'engager à répondre aux questionnaires qui leurs sont adressés par l'Observatoire Régional du Tourisme dans le cadre des études de fréquentation des établissements hôteliers.

6. Montant de la subvention :

10 % de la dépense éligible HT limitée aux plafonds suivants :

→ Pour les chambres :

Catégorie	Création ou Extension	Création ou Extension	Modernisation	Modernisation
	avec HôtelCert ou qualité tourisme	sans HôtelCert / qualité tourisme	avec HôtelCert ou qualité tourisme	sans HôtelCert / qualité tourisme
2 *	1 710€/ chambre	1 535€/ chambre	850€/ chambre	760€/ chambre
3 *	3 415€/ chambre	3 075€/ chambre	1 200€/ chambre	1 080€/ chambre
4 *	4 255€/ chambre	3 865€/ chambre	1 365€/ chambre	1 230€/ chambre

→ Pour les équipements collectifs :

Toutes catégories	Création ou Extension	Création ou Extension	Modernisation	Modernisation
	avec HôtelCert ou qualité tourisme	sans HôtelCert / qualité tourisme	avec HôtelCert ou qualité tourisme	sans HôtelCert / qualité tourisme
	1 025€/ chambre	925€/ chambre	515€/ chambre	465€/ chambre

(salle petit déjeuner, hall d'entrée, salles spécifiques, aménagements extérieurs). Le montant de la subvention en faveur des équipements collectifs est plafonné à 20.000 €.

Les travaux relatifs aux équipements collectifs ne sont pris en compte qu'en accompagnement de travaux liés aux chambres.

Le montant de la subvention est majoré de 20% (dans la limite des règles applicables au financement des entreprises) dans le cas de la mise en œuvre du label « tourisme et handicap ».

La subvention régionale est un dispositif incitatif venant en complément d'un financement bancaire. Elle ne peut être supérieure au montant de l'emprunt contracté par le maître d'ouvrage pour la réalisation de l'opération.

7. Conditions de versement :

- 80% à la fin des travaux ou par acompte successifs sur présentation des factures acquittées et d'un décompte des travaux établi, daté et signé par le maître d'ouvrage et co-signé par le maître d'oeuvre, et des justificatifs des participations aux modules de professionnalisation,
- 10% (ou 20%) de la subvention sur présentation de l'arrêté préfectoral de classement,
- 10 % à la fin des travaux sur présentation de la certification HôtelCert (ou Qualité tourisme) ou des certificats de labellisation.

C - FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural) L'AMELIORATION DE L'OFFRE DE SERVICES LE LONG DES ROUTES ET ITINERAIRES TOURISTIQUES (AXE 3 : DISPOSITIF 313 DU PLAN DE DEVELOPPEMENT RURAL HEXAGONAL)

Critères d'attribution

Non renseignés, excepté le fait que la subvention ne sera versée que sur présentation des justificatifs des subventions versées par les autres partenaires financiers.

Montant de la subvention

- **Montant FEADER minimum : 2 500 €(en dessous de ce seuil, le projet n'est pas éligible)**
- **Montant FEADER maximum :**
 - o Maître d'ouvrage public : jusqu'à 100 000 € (plafond)
 - o Maître d'ouvrage privé : jusqu'à 30 000 € (plafond)
- **Taux d'aide publique**
 - o Maître d'ouvrage public : de 50% à 80%
 - o Maître d'ouvrage privé : de 40% à 60%
- **Le taux d'aide communautaire représente jusqu'à 50% de l'aide publique (1 € public=1 € communautaire)**

Dépenses éligibles

Guichet unique

Les hébergements touristiques sous ses différentes formes

Les services nécessaires à l'animation de l'itinéraire. Ces services sont variables selon la nature du circuit touristique :

- Pour les routes et circuits de découvertes : aider les artisans souhaitant adapter leurs locaux à la visite du public...
- Pour les voies vertes : aider à l'utilisation du vélo (relais vélos, service de location / réparation).
- Pour la randonnée pédestre : aider à l'aménagement de locaux spécifiques pour les randonneurs.
- Les aires de repos et d'informations touristiques liées à l'itinéraire, hors aires de stationnement.

Sont donc soutenus dans le cadre de cette mesure :

- La création ou l'extension d'hébergements touristiques (gros oeuvre, second oeuvre, frais d'architecte).
- Les aménagements de locaux liés à la mise en place de services nécessaires à l'animation de l'itinéraire (artisanat...).
- La création de relais vélo (sous la forme de bâtiment ou de mobilier spécifique).
- La signalétique d'information et d'accès aux sites (pas sur les sentiers).
- La réalisation des aires de repos (terrassements, aménagements paysagers, mobilier divers).

Renseignements et contact :

DDT 08/SEATE

Unité de développement local et transfrontalier
Unité Forêt et Chasse
3 rue des Granges Moulues
BP 852
08011 Charleville-Mézières cedex
Contact : Yann TRONCHET
Tel 03.51.16.52.37
yann.tronchet@ardennes.gouv.fr

C. EPCI

La Communauté d'Agglomération Coeur d'Ardenne, la Communauté de Communes des Trois Cantons et la Communauté de Communes Ardennes Rive de Meuse interviennent financièrement sur ces dossiers. Pour toutes informations relatives aux financements disponibles auprès de ces Communautés de Communes, prendre contact avec le Chargé de mission Tourisme du territoire.

V. TEXTES DE REFERENCE

- [Arrêté du 14 février 1986](#) fixant les normes et la procédure de classement des hôtels. (**Modifié** par la [Loi n° 2009-888 du 22 juillet 2009](#) de développement et de modernisation des services touristiques)
- [Arrêté du 18 octobre 1988](#) relatif à l'affichage des prix dans les hôtels.
- [Arrêté du 31 octobre 1994](#) relatif au prix de la prestation de service téléphonique fixe.
- [Arrêté du 25 avril 2003](#) relatif à la limitation du bruit dans les hôtels.
- [Loi n° 79-1150 du 29 décembre 1979](#) relative à la publicité, aux enseignes et pré-enseignes.
- [Règlement de sécurité du 25 juin 1980](#) contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- [Décret n° 2004-964 du 9 septembre 2004 relatif à la sécurité des ascenseurs.](#)
- [Décret n° 99-679 du 3 août 1999](#) relatif à la redevance audiovisuelle.
- [Loi n° 91-1382 du 30 décembre 1991](#) relative à la sécurité des chèques et des cartes de paiement.
- [Arrêté du 24 juillet 2006](#) des diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public

VI. LES CHIFFRES CLE DU TOURISME :

➔ Hôtellerie dans les Ardennes en 2010

61 hôtels observés pour 2532 lits dont :

- 9 non classés	= 176 lits,
- 5 classés tourisme	= 140 lits,
- 5 classés 1*	= 236 lits,
- 32 classés 2*	= 1330 lits,
- 10 classés 3* et +	= 650 lits.

- 45 % des lits hôteliers se situent sur l'espace » Charleville-Mézières et environs »,

- 26 % des lits hôteliers se situent sur l'espace » Pays sedanais et 3 cantons. »

- **Taux d'occupation départemental** =46,6 %,

- Taux d'occupation de Charleville = 49 %,

- **Durée moyenne de séjour** = 1,41 nuitées.

L'hôtellerie a réalisé 242 542 nuitées, effectuées à 73 % par la clientèle française.

L'hôtellerie génère 358 emplois, dont 66 % à temps plein.

La prévention des incendies dans les petits hôtels (5ème Catégorie)

-

Guide Pratique

Résumé de l'arrêté du 24/07/2006 et des mesures applicables



Chambre de Commerce et d'Industrie
des Ardennes



Ce guide élaboré conjointement par le Service Départemental d'Incendie et de Secours des Ardennes (SDIS 08), l'Union des Métiers et de l'Industrie de l'Hôtellerie (UMIH 08) et la Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes, concerne tous les hôtels de 5^{ème} catégorie.

Ce guide a pour objectif de répondre aux questions que peuvent se poser les hôteliers dans le cadre de la mise aux normes sécurité incendie de leur établissement.

L'arrêté du 4 juillet 2006 impose un certain nombre de travaux : système de sécurité incendie, désenfumage, électricité, porte pare-flammes ½ heure, enclouement de l'escalier... **depuis le 1er janvier 2012.**

Vous trouverez à la fin du document tous les contacts pouvant vous être utiles dans cette démarche.

Introduction :

Un hôtel inscrit au Registre du Commerce sous cette activité constitue un Etablissement Recevant du Public (ERP), et ce, quelle que soit sa capacité d'accueil.

Références :

- ▶ art. R.123-2 du code de la construction et de l'habitation
- ▶ art. PE 2 de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié.

Un distinguo est néanmoins appliqué entre les petits hôtels (jusqu'à 100 personnes) et les grands hôtels (ayant une capacité supérieure à 100 personnes).

Cet arrêté du 24 juillet 2006, fixe un délai de 5 ans maximum pour atteindre les objectifs qu'il impose. De plus, il est applicable aux établissements en projet et ceux déjà existants.

→ Mise en sécurité des petits hôtels existants à réaliser avant le 1^{er} janvier 2012.

→ L'arrêté en résumé

• Consignes de sécurité :

- tenir à jour le registre de sécurité et le présenter à chaque visite de commission
- les consignes de sécurité doivent être affichées dans chaque chambre en français, pouvant être traduites en langues étrangères, et doivent être complétées par une bande dessinée illustrant les consignes.
- un plan de repérage de la chambre par rapport aux dégagements du niveau
- A chaque étage, près des accès aux escaliers, un plan d'orientation simplifié
- Sur chaque porte, non fermée à clé, de local non utilisable par le public, la

mention « sans issue » de couleur différente du vert.

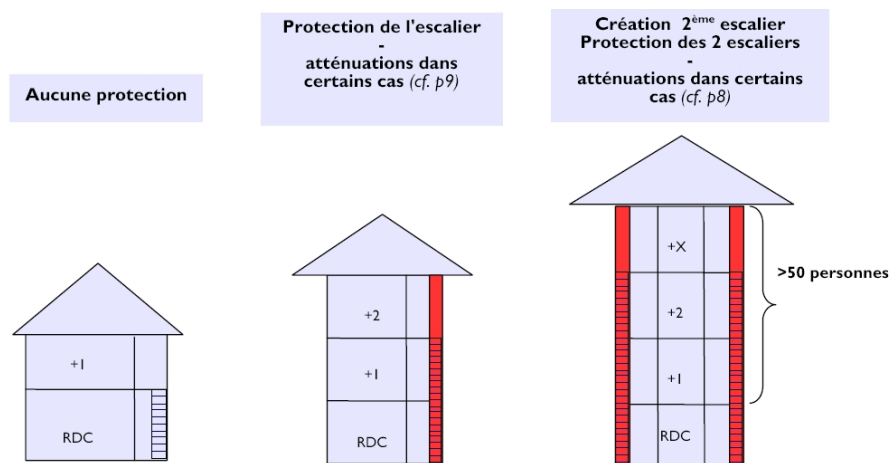
- Dans le hall d'entrée, un plan schématique d'intervention destiné aux sapeurs-pompiers

• Fréquence de vérification des installations :

- Les installations techniques doivent être contrôlées par un technicien tous les 2 ans.
- Les installations électriques et le système de détection incendie doivent être contrôlés par un technicien tous les ans.
- Les ascenseurs doivent être contrôlés par un organisme agréé par le Ministère de l'Intérieur tous les ans en complément de l'entretien effectué par une entreprise compétente.

• Halls et escaliers :

- Tout hôtel de plus d'un étage doit enclôsonner sa cage d'escalier.
- Les hôtels n'ayant qu'un étage et n'ayant qu'un seul escalier non enclôsonné doivent avoir toutes les chambres accessibles aux échelles des sapeurs pompiers.
- Les hôtels de plus de 50 personnes et ayant plus d'un étage doivent avoir deux escaliers.



Le 2^{ème} escalier n'est pas exigé si :

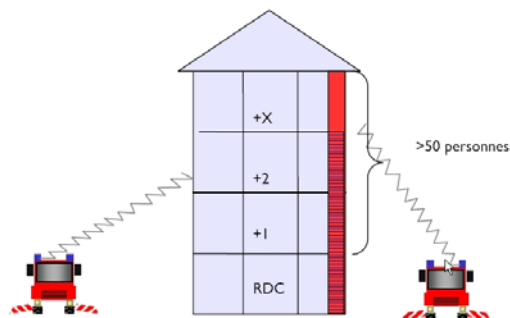
- la distance entre chaque porte de chambre et l'accès à l'unique escalier est inférieur ou égal à 10 mètres.

Ou

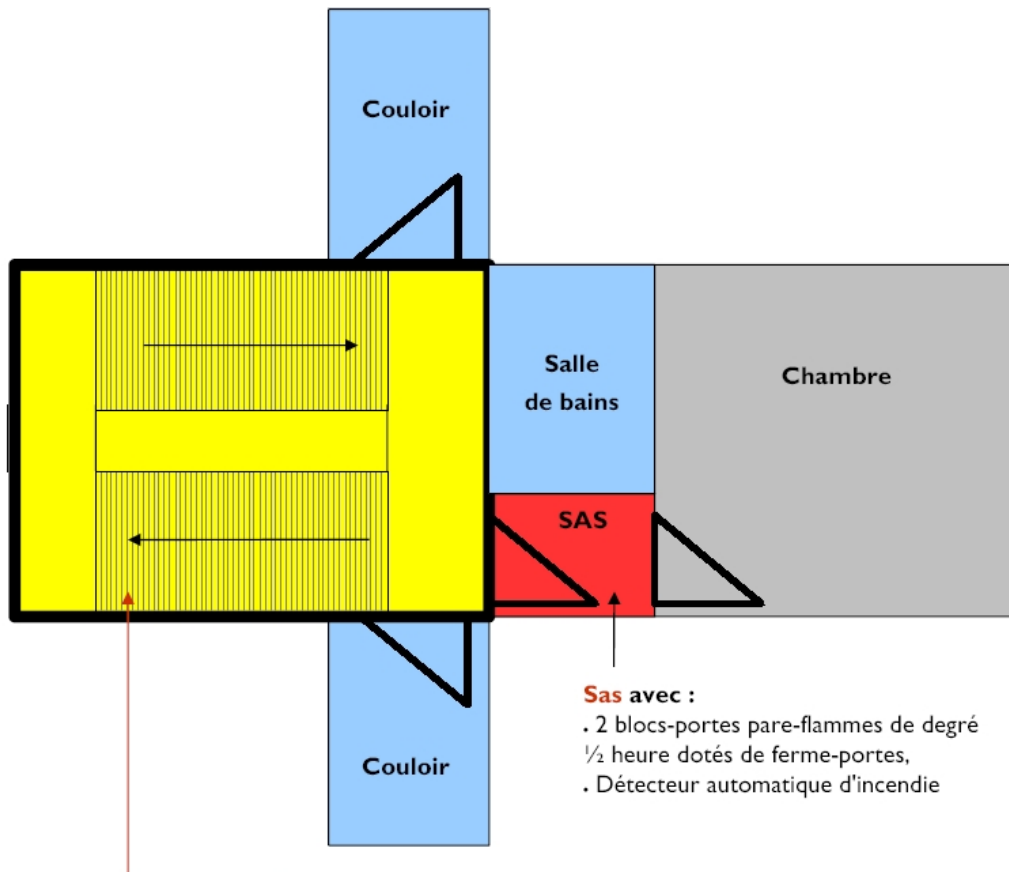
- le désenfumage des couloirs des chambres est asservi à la détection

ou

- chaque chambre est accessible aux échelles des sapeurs-pompiers, à défaut, généralisation de la détection automatique d'incendie sauf dans les escaliers et sanitaires



→ Cas unique d'une chambre débouchant dans la cage d'escalier protégée :



Sas avec :

- . 2 blocs-portes pare-flammes de degré ½ heure dotés de ferme-portes,
- . Détecteur automatique d'incendie

Escalier protégé :

- . Parois coupe-feu de degré 1 heure,
- . Blocs-portes pare-flammes de degré ½ heure dotés de ferme-portes,
- . Désenfumage par ouvrant d'au moins 0,6 m² en partie haute, ouvrable depuis le rez-de-chaussée

Systèmes d'alarme :

- La permanence de sécurité doit être assurée dans un local doté soit d'un tableau de signalisation, soit d'un report d'alarme. Le personnel de permanence doit être dans l'établissement, soit dans le local ou soit dans l'établissement sous réserve de disposer d'un renvoi d'alarme sur un récepteur autonome.
- Les câbles électriques utilisés pour le système d'alarme doivent être indépendants des autres circuits électriques, être éloignés des autres appareils électriques, et ne pas traverser des locaux à risques sauf en étant protégés par des parois coupe-feu 1 heure.
- Un système de sécurité incendie (SSI) de catégorie A avec équipement d'alarme de type 1 et système de détection automatique d'incendie doit être installé par une entreprise spécialisée et qualifiée. Les détecteurs automatiques doivent être présents dans les circulations et les locaux à risques.

• Portes :

- Tous les locaux doivent être équipés de blocs portes, pare flammes ½ heure et muni d'un ferme porte.

- Les blocs portes des locaux à risques doivent être coupe-feu ½ heure et munis d'un ferme porte.

• Détection automatique incendie :

- Les détecteurs doivent être sensibles aux fumées, aux gaz à combustion et être situés dans les circulations horizontales communes.
- Des détecteurs automatiques d'incendie, appropriés aux risques doivent être installés dans les locaux à risques particuliers.

• Eclairage de Sécurité :

- Un éclairage de sécurité d'évacuation doit être installé dans les circulations horizontales, dans les escaliers ainsi que dans les salles de plus de 100m²

• Formation du personnel :

- Formation « instruction et entraînement sur les conduites à tenir en cas d'incendie » du personnel 2 fois par an.

- Utilisation de l'alarme incendie
- Alerte des sapeurs-pompiers
- Guidage de l'évacuation
- Mise en œuvre d'un moyen d'extinction
- Mise en sécurité de l'établissement
- Accueil et guidage des sapeurs-pompiers

• Moyens d'extinction :

- Un extincteur à eau pulvérisée de 6 l par fraction de 300 m² de locaux, avec au moins un par niveau
- Un extincteur à dioxyde de carbone près des risques particuliers (tableau général basse tension, cuisine)
- Un extincteur à poudre près de la chaufferie gaz avec mention « ne pas utiliser sur flamme gaz », deux près de la chaufferie au fioul
- Une colonne sèche dans chaque escalier protégé des hôtels dont le plancher-bas du dernier niveau est situé à plus de 18 m de hauteur

• Appareils de cuisson pour la restauration :

- Maintien en bon état et nettoyage au moins chaque année : ramonage et vérification de la vacuité des conduits d'évacuation pendant les périodes d'activité :
 - ▶ à chaque fois qu'il est nécessaire : nettoyage des appareils de cuisson et des conduits de remise en température, du circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels
 - ▶ à chaque fois qu'il est nécessaire et au moins une fois par semaine :

nettoyage ou remplacement des filtres.

- Vérification tous les 2 ans par un technicien compétent (art. PE 4 ; PO 1)

Travaux :

PROCEDURE RECOMMANDEE :

- 1- audit par un organisme agréé par le Ministère de l'Intérieur
- 2- chiffrage des solutions par un architecte compétent
- 3- choix de l'exploitant en concertation avec la commission sécurité
- 4- montage financier
- 5- demande d'autorisation de travaux auprès du maire, avec avis de la commission de sécurité
- 6- réalisation progressive des travaux
- 7- **vérification de conformité par des techniciens compétents ou un organisme agréé par le Ministère de l'Intérieur**
- 8- contrôle effectué par la Commission de Sécurité

Les Aides financières :

Soucieux d'épauler les hôteliers dans cette démarche, le Conseil Général des Ardennes ainsi que la Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes leur apportent un concours financier dans la réalisation des travaux de mise en conformité.

→ Le Conseil Général : **Aides exceptionnelles pour la mise aux normes sécurité incendie**

La réalisation des travaux, préconisés par un bureau de contrôle lors de l'audit, devra permettre aux établissements, classés minimum **2 étoiles**, de répondre aux nouvelles normes sécurité incendie.

- La réalisation du diagnostic sécurité effectué par un bureau de contrôle afin d'identifier les points de non-conformité et d'établir le programme des travaux.
- Tous les travaux identifiés par le bureau de contrôle (système d'alarme, cloisonnement et désenfumage de la cage d'escalier, création d'un deuxième escalier...)

Sont en revanche exclues les dépenses destinées à renouveler du matériel déjà aux normes.

• **Diagnostic sécurité incendie**

DEPENSE SUBVENTIONNABLE	Plafonnée à 4 500€HT
TAUX DE SUBVENTION	20 %

• **Travaux de mise aux normes sécurité incendie**

DEPENSE SUBVENTIONNABLE	Plafonnée à 40 000€HT
TAUX DE SUBVENTION	15 %

Contact : Monsieur Quentin NOAILLON - 03.24.52.47.96 - quentin.noaillon@cq08.fr

➔ **La Chambre de Commerce et d'Industrie**

Bonification du Taux d'intérêt d'un point et demi.

MONTANT DU CREDIT BONIFIE	De 3.000 à 30.000 €
ASSIETTE DE LA BONIFICATION	80 % des investissements HT
DUREE DE LA BONIFICATION	5 ans sans différé d'amortissement

Contact : Monsieur Mathieu PARENT – 03.24.56.62.49 – mparent@ardennes.cci.fr

Contacts utiles :

- La Mairie de la localité (service Prévention)
- **La Préfecture des Ardennes**
1 place de la préfecture
08011 CHARLEVILLE MEZIERES
Cedex
- **Service Départemental d'Incendie et de Secours des Ardennes**
42 Bis route de Warnécourt
08000 PRIX LES MEZIERES
Tél: 03.24.32.46.00
- **Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes**
18 A avenue Georges Corneau
BP 389
08106 CHARLEVILLE MEZIERES
CEDEX
Contact : M. PARENT
Tél : 03.24.56.62.49
mparent@ardennes.cci.fr
- **Conseil Général des Ardennes**
Service de l' Action Touristique
Hôtel du Département
08011 Charleville-Mézières Cedex
Contact : Q.NOAILLON
Tél : 03.24.52.47.96
quentin.noaillon@cg08.fr
- **Union des Métiers et de l'Industrie de l'Hôtellerie**
40 Avenue du Maréchal Leclerc
08000 Charleville Mézières
Tél : 03.24.56.42.26

Pour en savoir plus :

- Légifrance :
www.legifrance.gouv.fr
- Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes
www.ardennes.cci.fr/
- Liste des organismes agréés de vérification technique des ERP:
http://www.interieur.gouv.fr/sections/a_1_interieur/defense_et_securite_civile/s/dossiers/ccs/agrement-verification-erp/downloadFile/file/16_12_2008_Organismes_agrees_ERP_-_ARCHIVES_2008.pdf?nocache=1231409530.01

Guide de l'Accessibilité des Etablissements Recevant du Public



**Direction du Développement
Commerce Tourisme**

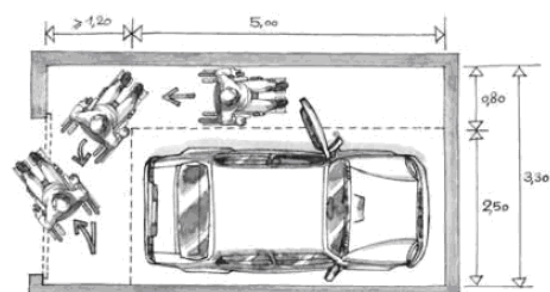
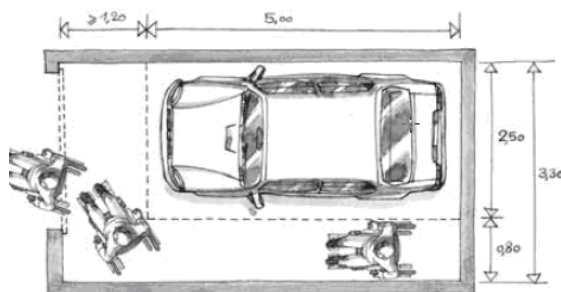
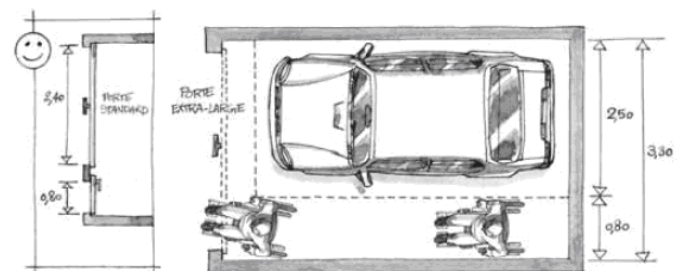
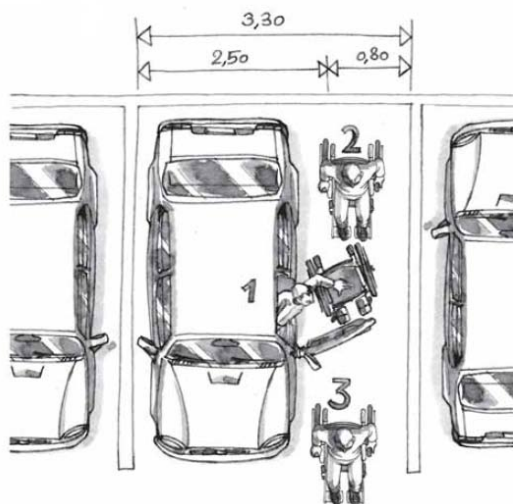
Réaliser un projet qui garantit l'égalité d'accès :

- S'assurer que les entrées principales soient accessibles à tous afin d'éviter des entrées réservées.
- Les établissements contribuent au développement d'une logique d'égalité des prestations, en éliminant toutes formes de discrimination et en prenant en compte les aptitudes diverses des usagers
- Le respect des règles d'accessibilité permet d'éviter les principales situations de handicap

I] Les aménagements et dispositions réglementaires :

A) Le Stationnement :

- 2% du stationnement doit être accessible et aux dimensions suivantes 3,30m par 5m.
- Une signalétique adaptée est mise en place (panneau, logo, marquage au sol)
- L'ensemble des places réservées sont localisées à proximité de l'entrée du bâtiment ou de l'ascenseur.
- Toutes les places doivent être reliées au hall du bâtiment par un cheminement praticable.

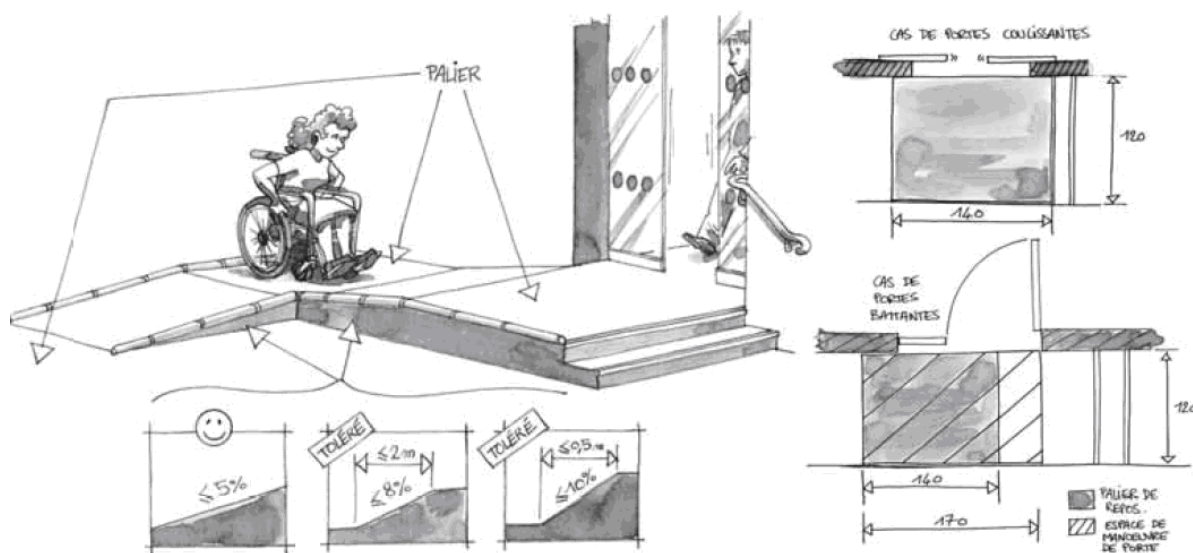


B) Le Sol :

- Les trous ou les fentes dans le sol ne doivent excéder une largeur ou un diamètre supérieur de 2cm

C) La Pente :

- Lorsqu'une pente est nécessaire pour franchir une dénivellation, elle doit être inférieure à 5%.
- Une pente de cheminement supérieure à 5% sans dépasser 10% est tolérée sur 0,50 mètres maximum.
- Lorsqu'elle est supérieure ou égale à 4%, un palier de repos est nécessaire tous les 10 mètres, en haut et en bas de chaque pan incliné.
- Un garde-corps préhensible est obligatoire le long de toutes ruptures de niveau de plus de 40 centimètres de hauteur.
- Les pentes comportant plusieurs ressauts successifs sont interdites.



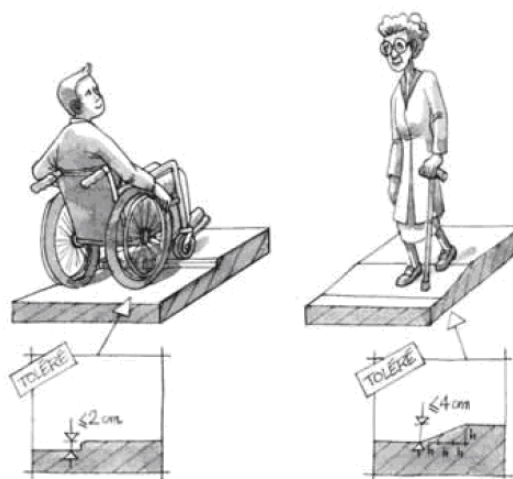
Lorsque la pente est supérieure ou égale à 4% : un palier de repos $\geq 1,40\text{m}$ de long tous les 10m.
Tolérance exceptionnelle : 8% si la longueur $< 2\text{m}$ et 10% si longueur $< 0,5\text{m}$.

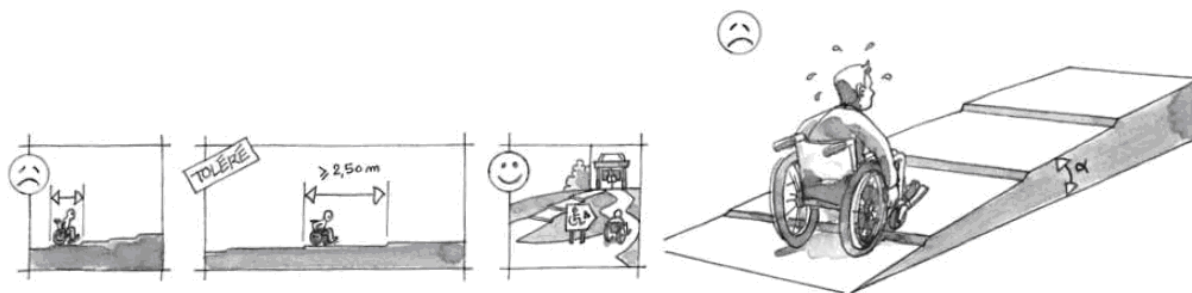
D) le Devers :

- Le devers doit être inférieur ou égal à 2%.

E) Le Ressaut :

- La hauteur maximale des ressauts à bords arrondis ou munis de chanfreins est de 2 centimètres. Toutefois leur hauteur peut atteindre 4 centimètres lorsqu'ils sont aménagés en chanfrein à un pour trois.





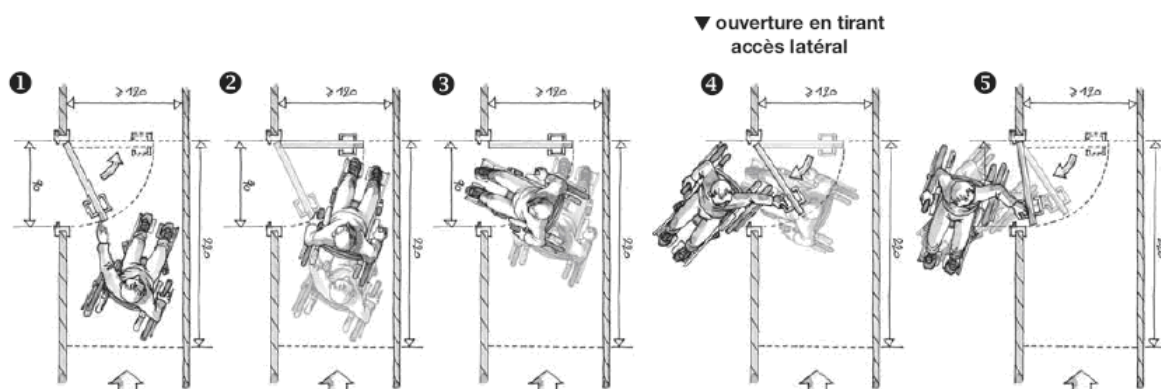
- La distance minimale entre deux ressauts successifs est de 2,50 mètres.

F) Le Cheminement :

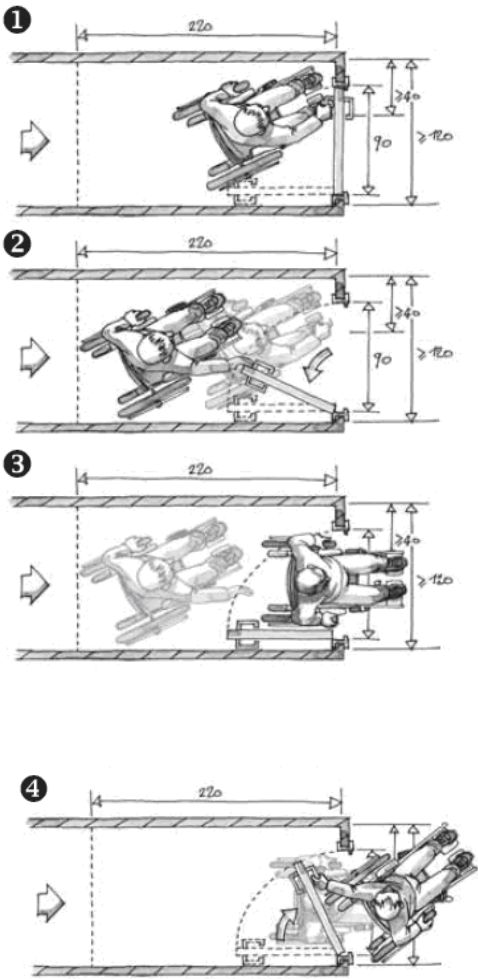
- Il doit être libre de tout obstacle, si des éléments sont implantés, ils doivent comporter un élément de contraste visuel et un rappel tactile ou un prolongement au sol.
- Le revêtement doit présenter un contraste visuel et tactile par rapport à son environnement.
- Le cheminement doit comporter :
 - des espaces de manœuvre avec possibilité de demi-tour pour une personne en fauteuil
 - un passage libre sous les obstacles en hauteur d'un moins 2,20 mètres
- La largeur doit être supérieure ou égale à 1,40 mètres

G) Les Portes :

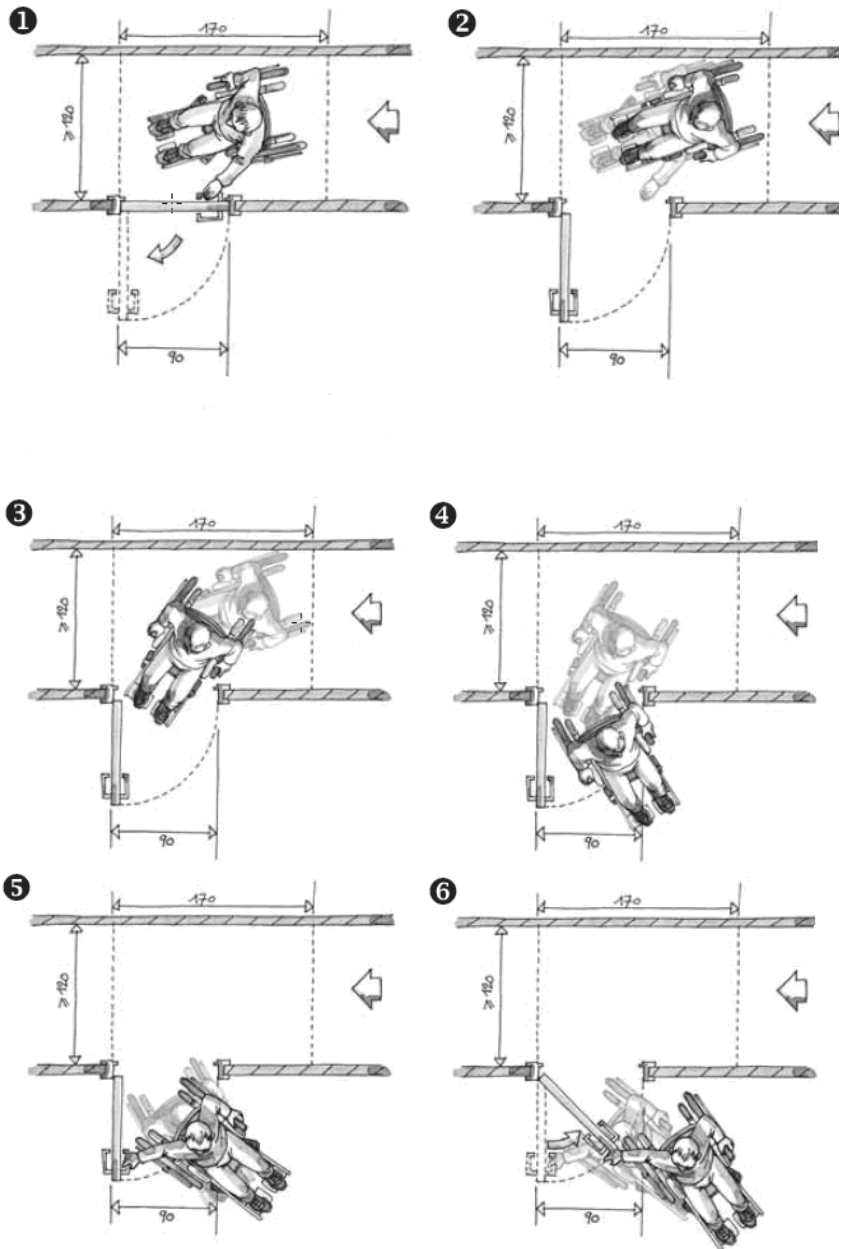
- La largeur doit être supérieure ou égale à 1,40 mètres (avec 0,90 mètres minimum sur le vantail d'usage) pour plus de 100 personnes accueillies.
- La largeur d'usage doit être supérieure ou égale à 0,90 mètres pour moins de 100 personnes
- Les poignées de portes doivent être préhensibles par une personne en fauteuil et être à plus de 40 centimètres d'un angle rentrant.



▼ ouverture en tirant
accès frontal

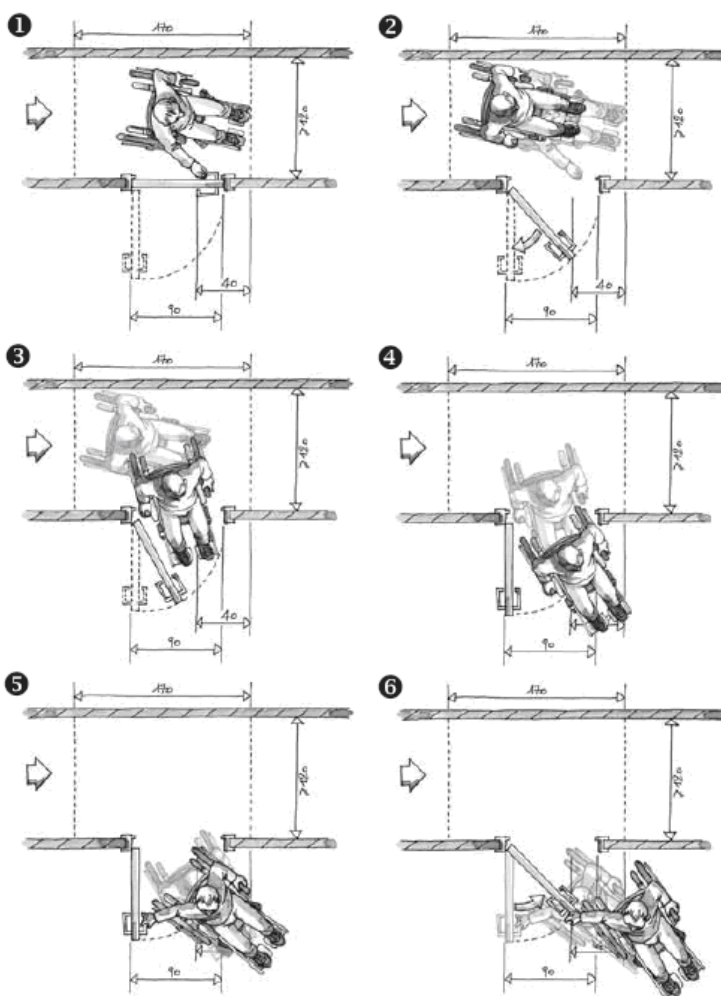
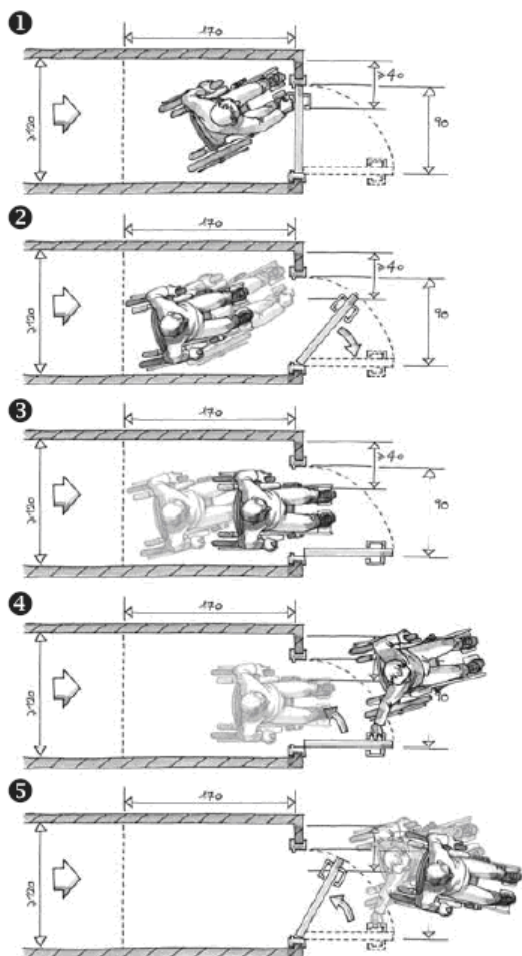


▼ ouverture en poussant
accès latéral | cas 1



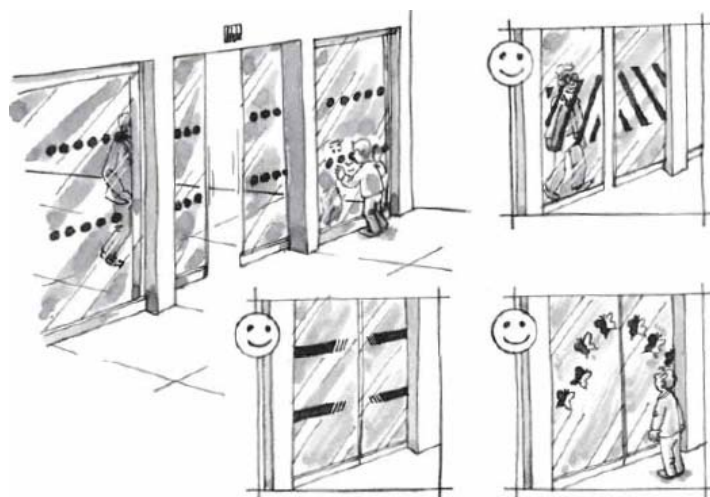
ouverture en poussant ►
accès latéral | cas 2

▼ ouverture en poussant
accès frontal



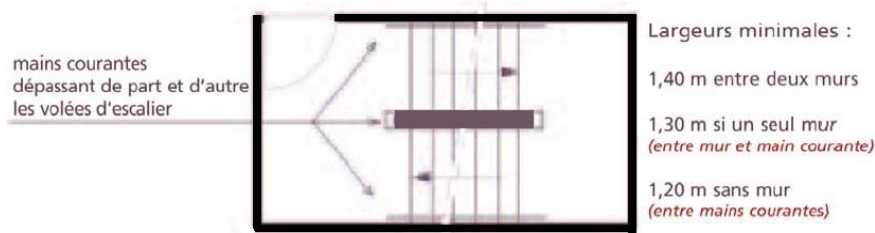
H) Parois vitrées :

- Toutes parois vitrées situées sur le cheminement ou en bordure doivent être repérables par des personnes de toute taille à l'aide d'éléments visuels contrastés.

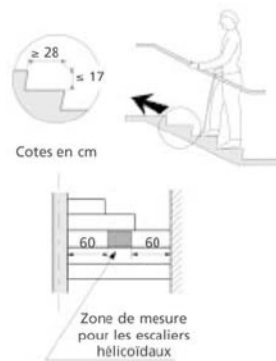


I) Les Escaliers :

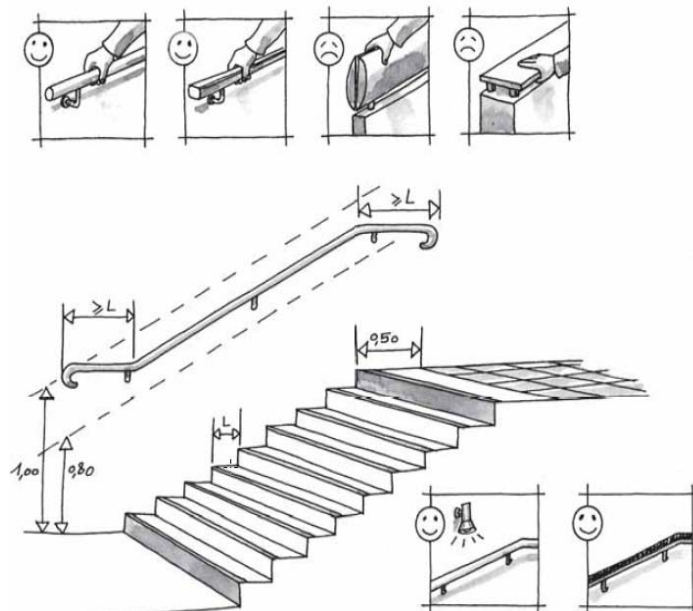
- La largeur de l'escalier doit être supérieure ou égale à 1,40 mètres



- La hauteur des marches ne doit pas excéder 16 centimètres
- La profondeur du giron doit être supérieure ou égale à 28 centimètres

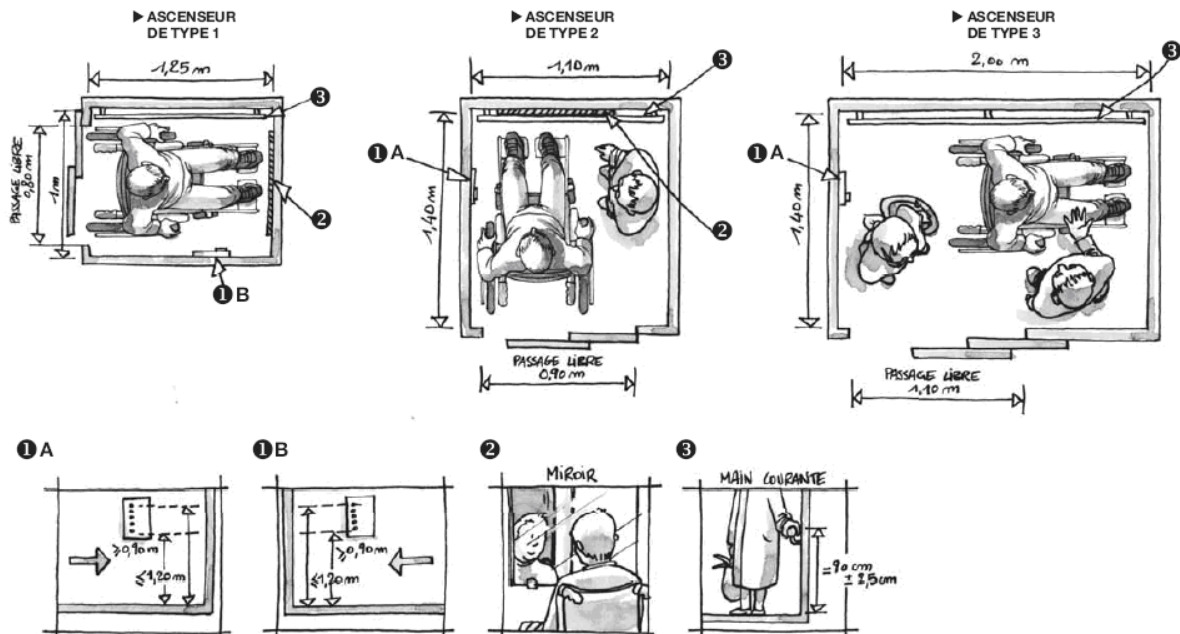


- L'escalier doit être muni d'une main courante préhensible de chaque côté et doit dépasser les premières et dernières marches de chaque côté.
- Lorsque l'escalier est situé dans un espace de circulation, la partie inférieure à 2,20 mètres, si elle n'est pas fermée, doit être visuellement contrastée, comporter un rappel tactile au sol et doit prévenir les risques de chocs pour les personnes déficientes visuelles.
- En haut de l'escalier un revêtement de sol, contrasté et tactile doit permettre l'éveil de vigilance à 0,50 mètre de la première marche.
- Le nez de la marche doit être contrasté et muni d'un revêtement antidérapant.
- La première et la dernière contre marche \geq à 10cm et d'une teinte contrastée.



J) L'Ascenseur :

- Des éléments doivent permettre de prendre appui :
- L'ascenseur est obligatoire :
 - si l'établissement peut recevoir 50 personnes étage ou sous-sol
 - si l'établissement reçoit moins de 50 personnes lorsque certaines prestations ne peuvent être offertes en rez-de-chaussée.



K) Les Dispositifs de commande et de service :

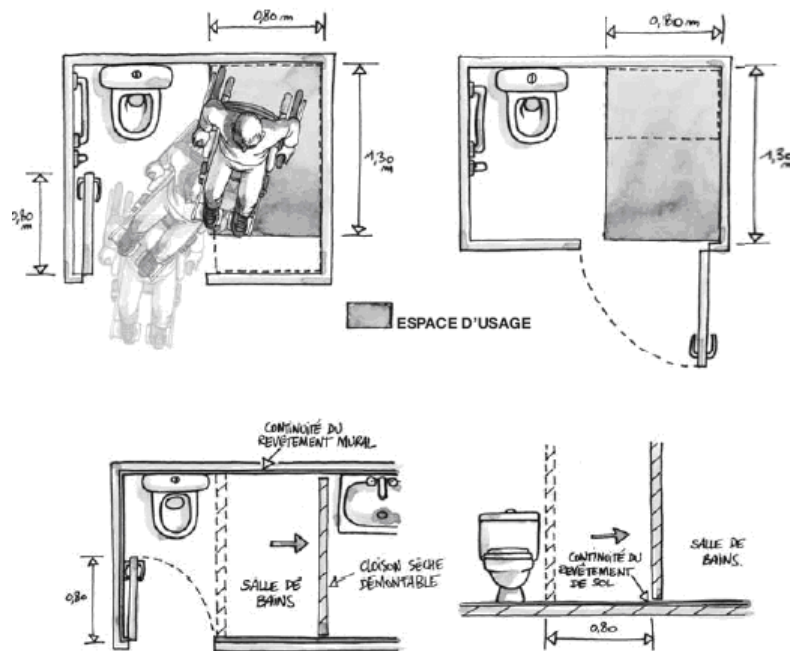
- Tout dispositif de commande doit être repéré, atteint et utilisé par une personne handicapée (quel que soit son handicap). Son utilisation doit être la plus simple possible.
- Toutes poignées, fentes, boîtes, boutons, interrupteurs doivent avoir une hauteur comprise entre 0,90m et 1,30m, et à au moins 90 centimètres des angles rentrants.
- Un espace libre et horizontal est prévu devant ou à côté aux dimensions minimum suivantes 0,80 x 1,30m.
- Tout signal lié au fonctionnement doit être sonore et visuel.

L) Tapis et escaliers mécaniques :

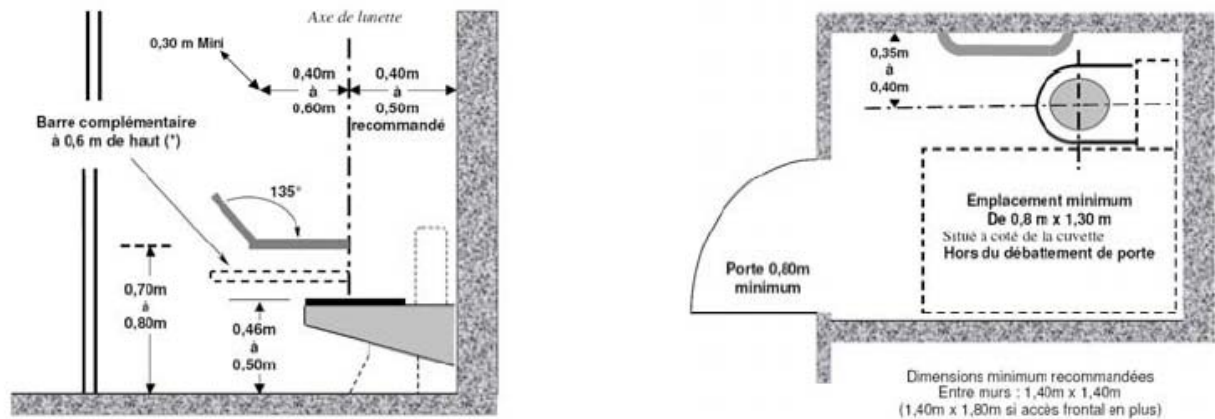
- Ces dispositifs doivent être doublés par un cheminement accessible ou un ascenseur.
- Les mains courantes doivent accompagner le déplacement et dépasser d'au moins 0,30m la partie en mouvement.
- La commande d'arrêt d'urgence doit être repérable et préhensible par une personne assise.
- L'amorce et l'arrivée doivent être complétées par un élément contrasté et lumineux (non clignotant) et un signal tactile ou sonore doit permettre d'indiquer à la personne déficiente visuelle l'arrivée sur la partie fixe.

M) Les Sanitaires :

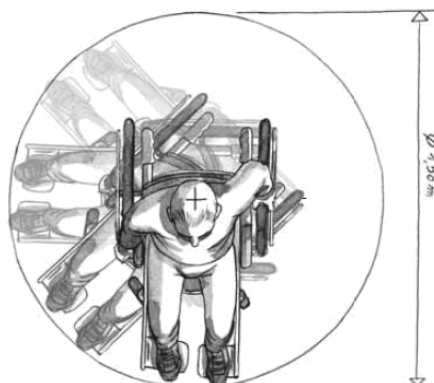
- L'espace minimum de transfert doit être au minimum de 0,80 x 1,30m



- La barre d'appui doit être entre 0,70m et 0,80m du sol.
- Le lave-main doit être à hauteur maximale de 0,85m.
- La surface d'assise doit être située à une hauteur comprise entre 0,45m et 0,55m.
- Dans le cas d'une chaise encastée, la cuvette doit être rallongée.

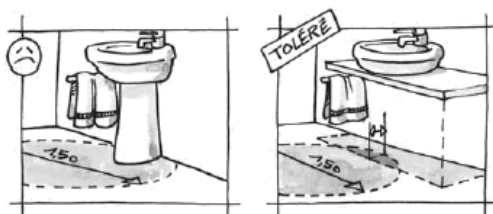


- Un espace de rotation d'au moins 150cm à prévoir devant la porte des sanitaires.



N) Lavabo, Table, Banque, Guichet :

- Leur hauteur doit être de 0,80m maximum par rapport au sol.
- Un vide en partie inférieure d'au moins 0,30m de profondeur, 0,60m de largeur et 0,70m de hauteur, doit permettre le passage des genoux de personnes en fauteuil.
- Un emplacement de 1,30m et 0,80m est prévu devant et à côté.

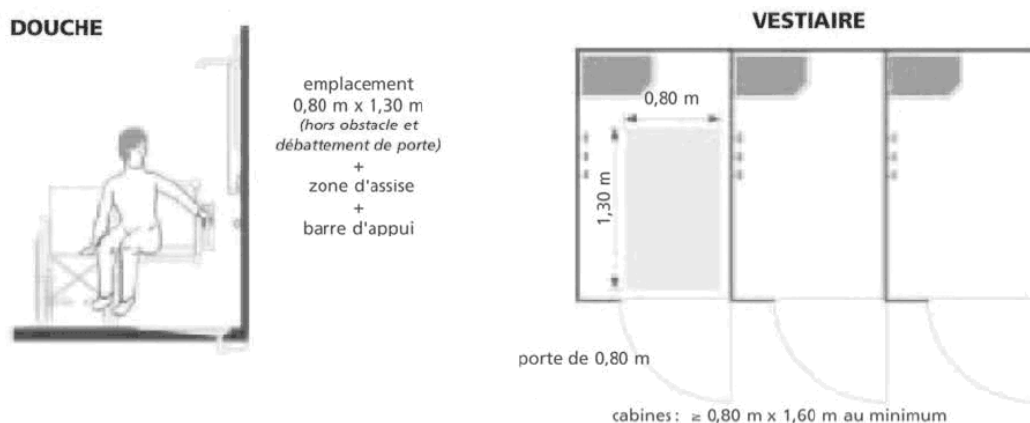


O) Etablissements pour spectateurs ou consommateurs assis :

- 2 emplacements adaptés jusqu'à 50 occupants.
- 1 emplacement adapté par tranche de 50 places supplémentaires, et ce jusqu'à 1000 personnes.
- Au-delà de 1.000 personnes, le nombre d'emplacements réservés est défini par arrêté municipal avec un minimum de 21 emplacements.
- L'emplacement réservé doit avoir au minimum les dimensions suivantes : 0,80m x 1,30m avec accès par un cheminement praticable.
- Les places doivent être réparties en fonction des différentes catégories de places offertes au public.

P) Les installations sportives et socio-éducatives :

- Les cabines de douches doivent être installées au même endroit que les autres. Elles doivent comporter une zone assise et d'une barre d'appui (mêmes caractéristiques que pour les sanitaires).
- L'espace libre en dehors de tout obstacle est de 0,80 x 1,30m.
- Les dimensions entre les murs sont au minimum de 1,60m x 0,80m.
- Les commandes de douche doivent être accessibles et faciles à manœuvrer pour une personne ayant des difficultés de préhension (y compris la douchette)
- Les



bassins doivent être accessibles par un chemin praticable.

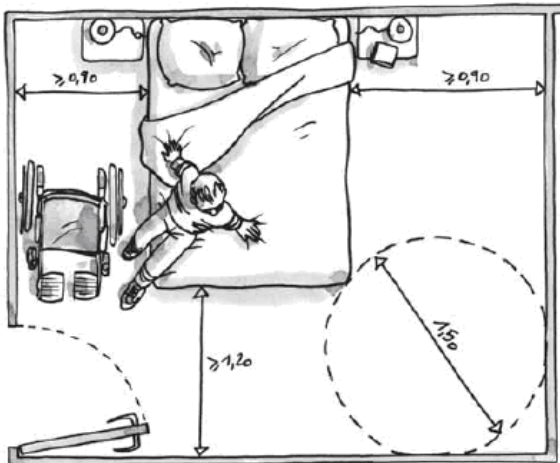
Q) Les établissements d'hébergement hôtelier :

- Une chambre aménagée pour un établissement ayant jusqu'à 20 chambres pour les ERP neufs.
- Deux chambres aménagées pour un établissement ayant jusqu'à 50 chambres.
- Au-delà, une chambre supplémentaire par tranche de 50 chambres.
- Les chambres adaptées sont réparties entre les différents niveaux desservis par un ascenseur.

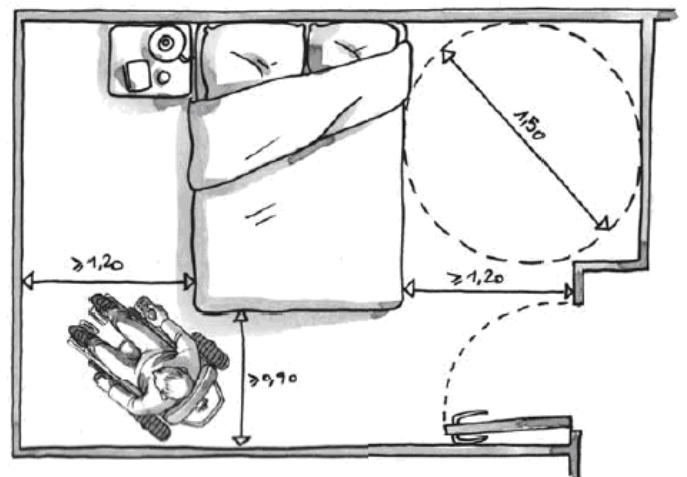
R) Les Chambres :

- La largeur du cheminement autour du mobilier et l'accès aux équipements est au minimum de 0,90m.
- Une aire de rotation, libre de tout obstacle de 1,50m.
- Un passage d'au moins 1,20m sur le petit côté du lit.
- Le plan de couchage doit être situé entre 0,40 et 0,50m de hauteur.

exemple 1 ▶

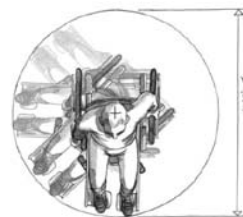


▼ exemple 2



S) La Salle d'eau :

- Une aire de rotation de 1,50m au minimum.



T) La Signalisation :

- Le symbole international d'accessibilité, d'une personne assise en fauteuil, sera utilisé lorsque les aménagements seront difficilement repérables.



II] L'accessibilité des Etablissements Recevant du Public : prescriptions complémentaires :

- Les portes vitrées sont signalées par une bonne utilisation de la couleur ou d'opposition de tons, pour une perception suffisante des poignées (de type béquille).
- La porte d'entrée de l'établissement est soit facilement manœuvrable, soit motorisée.
- Les escaliers de service ou de secours à proximité du cheminement ne doivent pas présenter de risques de heurts (éviter l'engagement involontaire sous l'escalier par une signalisation de leur emprise au sol).
- L'accès aux escaliers métalliques est repéré par un cheminement, des nez de marches de couleur différenciée, et une lumière clignotante renforce l'alerte.
- Tous les escaliers de plus de 3 marches sont équipés d'une main courante qui dépasse les premières et dernières marches de chaque volée (30cm)
- Les ascenseurs sont équipés d'un système de vocalisation avec signal sonore pour les déficients visuels, d'un affichage lumineux pour les personnes sourdes, et une signalisation contrastée indique l'étage à chaque pallier.
- La signalétique est en gros caractère et d'un contraste de qualité.

III] Références législatives :

- Loi du 11 février 2005, pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées.
- Décret 94-86 du 26 janvier 1994.
- Décret 95-260 du 8 mars 1995 -
 - Arrêtés du 31/05/1994
 - Circulaires 94.55 du 07/07/1994 -
- Décret 2006-555 du 17 mai 2006, modifié par le Décret 2007-1327 du 11 novembre 2007
 - Arrêté du 01/08/06
- Circulaire 2007-53 du 30 novembre 2007

IV] Contact :

Direction départementale des Territoires - Service Accessibilité et Droit du Sol
Madame Nathalie MOUGEOT
03 51 16 51 61 - nathalie.mougeot@ardennes.gouv.fr