

Ouverture et 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.

Ces deux licences sont délivrées, dans le cadre d'une déclaration fiscale, par les recettes buralistes ou le bureau des douanes. Elles ne font plus l'objet ni d'un droit de licence, ni d'une taxe spéciale.

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 - **site** : <http://umih08.umih.fr>
08000 Charleville Mézières - Tel : 03 24 56 42 26*

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 cuisson 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 prévus. 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.

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 « fumoir » 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 – www.sacem.fr). Cette diffusion donne lieu au paiement d'une redevance.

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 œuvres 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
Monsieur Yves Marc VILLEMIN – 03.69.67.25.90 - dl.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.



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 2011 et 2012, une réduction est appliquée sur la rémunération annuelle : respectivement 30% et 15%.

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 inférieurs 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 2011, réduction sur les droits de 30%
- en 2012, 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 !

En 2010 :

facturation provisionnelle sur la base de 35,75% du droit d'auteur

En 2011 :

- Déclaration obligatoire des recettes de l'exercice comptable 2010 (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 45%.

- Calcul des factures provisionnelles de 2011 sur la base des droits calculés sur l'exercice 2010.

En 2012 et 2013 :

Mêmes principes, sauf que la réduction exceptionnelle est respectivement de 30% et 15%

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.

VIII. AIDES FINANCIERES

Objectifs :

Favoriser la création et la modernisation des restaurants ruraux.

A) Bénéficiaires

Les propriétaires, exploitants ou investisseurs privés et publics.

Dans le cas particulier des restaurants, l'aide du Conseil Général interviendra exclusivement sur le territoire des communes de moins de 5 000 habitants ou dans le cadre de hameaux non agglomérés.

B) Conditions exigées

Pour la création ou la modernisation, les restaurants devront obtenir le label « restaurateurs de France » et être ouverts le week-end et pendant les vacances scolaires.

C) Modalités de calcul de la subvention

Dépenses éligibles :

- Tous les travaux permettant la création ou la modernisation de restaurants ruraux.

- Ne sont pas pris en compte : mobilier, éléments de décoration, vaisselle, petit électroménager, parking et voie d'accès...

DEPENSE SUBVENTIONNABLE	Plafonnée à 65 000 € HT
TAUX DE SUBVENTION	30 % sur la dépense subventionnable

FERME AUBERGE

I. DEFINITION

La ferme auberge est avant tout une ferme dont l'activité « auberge » est un complément ainsi qu'un faire-valoir des protections animales et végétales de cette exploitation. La capacité de la ferme auberge est plafonnée à 100 personnes.

II. LES PRINCIPALES OBLIGATIONS

- Elle suppose l'existence, sur place, d'une exploitation agricole vivante, en activité principale : c'est l'activité auberge qui doit être secondaire et non l'inverse.
- Les plats principaux sont en majorités composés de produits de la ferme. (Approvisionnements extérieurs possible s'ils sont limités).

III. LE CHOIX D'UN LABEL

Les labels sont une garantie de qualité pour la clientèle.

La principale charte en vigueur est celle du réseau « Bienvenue à la Ferme ». La ferme-auberge « Bienvenue à la ferme » est un lieu de restauration, avec ou sans hébergement, aménagée sur une exploitation agricole en activité, dans le prolongement de ses productions animales ou végétales. Elle est gérée par un agriculteur et la main-d'œuvre est essentiellement familiale. On y déguste des spécialités et plats régionaux.

« Bienvenue à la ferme » - Chambre d'agriculture des Ardennes

1, Avenue du Petit Bois – 080130 CHARLEVILLE-MEZIERES Théâtre CEDEX

☎ 03 24 36 64 40 – Fax 03 24 36 64 55

IV. LES REGLES FISCALES

- L'exploitant agricole doit remplir les conditions d'affiliation au régime social agricole définies par les articles L722-1 et du code rural
- Le fermier aubergiste doit cotiser à l'AMEXA (Assurance maladie des exploitants agricoles).

V. CONSEILS

- Tout établissement recevant du public doit respecter des normes de sécurité très stricte. Vous pouvez contacter le service de la Direction Départementale de la Réglementation à la Préfecture.
- Une déclaration d'ouverture doit être faite aux Services Vétérinaires
- Toute personne se livrant à la vente de boissons doit être titulaire d'une licence
- Toute personne qui diffuse de la musique doit se déclarer à la SACEM

Formalités d'ouverture d'un débit de boissons permanent

Constitue un débit de boissons tout établissement dans lequel sont vendues ou offertes gratuitement des boissons alcooliques ou non, destinées à être consommées sur place ou emportées. L'exploitation d'un tel établissement est une activité réglementée subordonnée à l'accomplissement de formalités administratives.

I. CONDITIONS TENANT AU DÉBITANT

A. Conditions de nationalité

La personne qui désire ouvrir un débit de boissons doit être soit ressortissante :

- française.
- d'un État membre de l'Espace Économique Européen (pays de l'Union européenne, Islande, Norvège et Liechtenstein).
- d'un pays ayant conclu avec la France un traité de réciprocité (Algérie, Andorre, République centrafricaine, Congo Brazzaville, États-Unis, Gabon, Mali, Monaco, Sénégal, Suisse et Togo).

B. Formation obligatoire

Toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} catégorie doit suivre une formation dispensée par un centre de formation travaillant en liaison avec un syndicat professionnel représentatif du secteur d'activité. Cet enseignement donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation valable 10 ans. L'objectif de cette formation est la connaissance des dispositions relatives à :

- la prévention et la lutte contre l'alcoolisme ;
- la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ;
- la législation sur les stupéfiants ;
- la revente de tabac ;
- la lutte contre le bruit ;
- les principes généraux de la responsabilité civile et pénale ;
- la lutte contre la discrimination.

Attention : le centre de formation doit être agréé par arrêté du ministre de l'intérieur. Pour en savoir plus sur les modalités d'obtention de l'agrément, vous pouvez consulter les articles R. 3332-4 et suivants du Code de la santé publique.

C. Incapacité et interdiction

Les mineurs non émancipés et les majeurs sous tutelle ne peuvent pas exercer la profession de débiteurs de boissons.

Par ailleurs, ne peuvent exploiter des débits de boissons à consommer sur place :

- Interdictions permanentes : les personnes condamnées pour crime de droit commun ou l'un des délits prévus en matière de proxénétisme, ces condamnations entraînant une incapacité perpétuelle .

- interdictions temporaires : les personnes condamnées à un mois au moins d'emprisonnement pour vol, escroquerie, abus de confiance, recel, filouterie, recel de malfaiteurs, outrage public à la pudeur, tenue de maison de jeux, prise de paris clandestins sur les courses de chevaux, vente de marchandises falsifiées ou nuisibles à la santé, infraction aux dispositions législatives ou réglementaires en matière de stupéfiants ou pour récidive de coups et blessures et d'ivresse publique.

Ces condamnations entraînent une incapacité temporaire de cinq ans.

II. CHOIX DE LA LICENCE

Le choix de la licence dépend de la nature du débit de boissons.

A. Débits de boissons à consommer sur place

La nature de la licence est fonction des boissons que le débitant souhaite vendre (voir tableau ci-dessous).

Attention : les établissements titulaires d'une licence à consommer sur place peuvent également vendre à emporter les boissons correspondant à leur catégorie de licence !

Nature de la licence	Groupes de boissons
Licence du 1 ^{er} groupe	Boissons du 1 ^{er} groupe (Boissons non alcooliques) Eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1, 2°, limonades, sirops, sodas, infusions, lait, café, thé etc.
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.

Remarques :
<i>pour les licences du 4^{ème} groupe, il n'y a pas de création possible mais seulement un transfert, c'est-à-dire l'achat de la licence dans un lieu pour la délocaliser.</i>

B. Débits de boissons à emporter

Les débits de boissons à emporter sont répartis, quant à eux, en deux catégories selon l'étendue de la licence dont ils sont assortis :

- la **petite licence à emporter** qui permet de vendre à emporter les boissons des deux premiers groupes.
- la **licence à emporter** qui correspond à la licence du 4^{ème} groupe.

III. FORMALITÉS LÉGALES

A. Déclaration administrative préalable

Attention : cette formalité ne concerne que les débits de boissons à consommer sur place.

La personne qui veut ouvrir un café, un cabaret, un débit de boissons à consommer sur place est tenue de faire, quinze jours au moins avant le début d'activité, et par écrit, une déclaration indiquant :

- ses nom, prénom(s), lieu de naissance, profession et domicile ;
- la situation du débit ;
- à quel titre elle doit gérer le débit ;
- s'il y a lieu les nom, prénom(s), profession et domicile du propriétaire ;
- la catégorie du débit qu'elle se propose d'ouvrir.

À Paris, cette déclaration doit être faite auprès de la Préfecture de police, dans les autres communes, à la mairie.

B. Déclaration fiscale préalable

Quelle que soit la nature du débit de boissons (à consommer sur place ou à emporter), une déclaration d'ouverture ou d'exploitation est à effectuer à la recette locale des douanes chargée de délivrer la licence.

Attention : cette déclaration fiscale s'effectue avant le début de l'exploitation.

Remarque

Dans le cadre d'une exploitation en nom propre, la licence est au nom soit du propriétaire du fonds de commerce, soit du locataire-gérant. Lorsque le débit de boissons est exploité par une société, la licence est au nom de son représentant légal.

C. Immatriculation au registre du commerce et des sociétés

S'il s'agit d'un débit de boissons marchand, une immatriculation au registre du commerce et des sociétés est obligatoire, soit en tant qu'entreprise individuelle, soit sous forme de société commerciale.

Guide de l'Accessibilité des Etablissements Recevant du Public



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
direction départementale
de l'Équipement
et de l'Agriculture



Chambre de Commerce et d'Industrie
des Ardennes

Sommaire

- Un confort pour tous :

- Accès Libre :

<u>L'accès à l'établissement</u> : le Stationnement :	page 4
<u>Le Sol</u> :	page 5
<u>Le Cheminement et La Signalisation</u> :	page 5
<u>La Pente</u> :	page 6
<u>Le Devers et Le Ressaut</u> :	page 7

- En aménageant mon commerce ... je m'inscris dans une démarche citoyenne garantissant l'égalité d'accès :

- Une entrée indifférenciée pour tous

<u>En repérant votre établissement</u> : la signalétique	page 8
<u>En facilitant son accès</u> : L'entrée est la même pour tous.....	page 9
<u>En dégagant les abords</u> :	page 9

- Un service fonctionnel pour tous

<u>En améliorant la circulation</u> :	page 11
<u>En adaptant les points d'accueil</u> : Lavabo, Table, Banque, Guichet	page 11

- Un accueil privilégié :

- Aménagement pour plus de confort :

<u>Les Sanitaires</u> :	page 13
<u>Se rendre à l'étage</u> : Les Escaliers / L'Ascenseur	page 14 -15
<u>Les établissements d'hébergement hôtelier</u> :	page 16
<u>Les Chambres</u> :	page 16

- Procédure, réglementation, contrôle :

- L'accessibilité des Etablissements Recevant du Public : prescriptions complémentaires :

- Références législatives :

Un confort pour tous :



- Personnes âgées
- Personnes accompagnées d'enfants en bas âge
- Personne en fauteuil roulant ou appareillées pour se déplacer : canne, déambulateur, béquilles...
- Malvoyants ou aveugles
- Personnes de petite taille
- Femmes enceintes
- Mal entendant ou sourds
- Déficiant mental
- ...



→ L'accessibilité contribue au confort d'usage de l'ensemble des habitants.

Accès Libre :

L'accessibilité est une des conditions primordiales permettant d'exercer les actes quotidiens.

On estime à **plus de 25% les personnes en difficulté** pour des raisons de fatigue, âge, vue, audition, motricité...

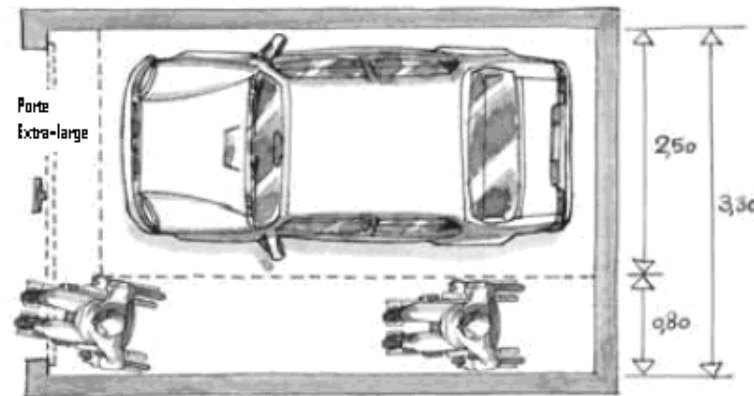
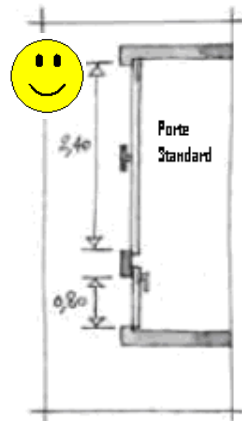
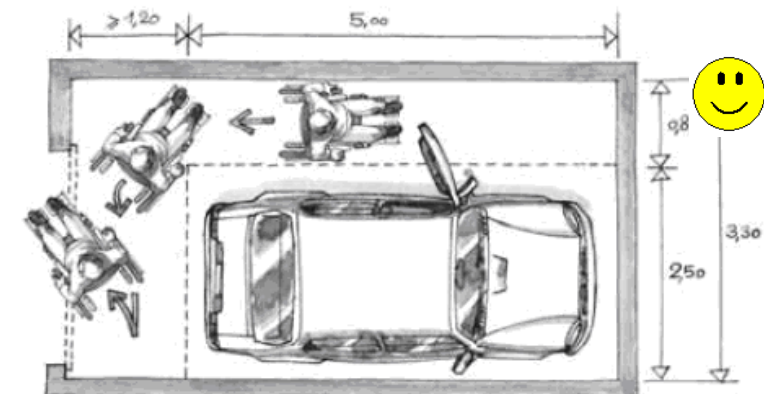
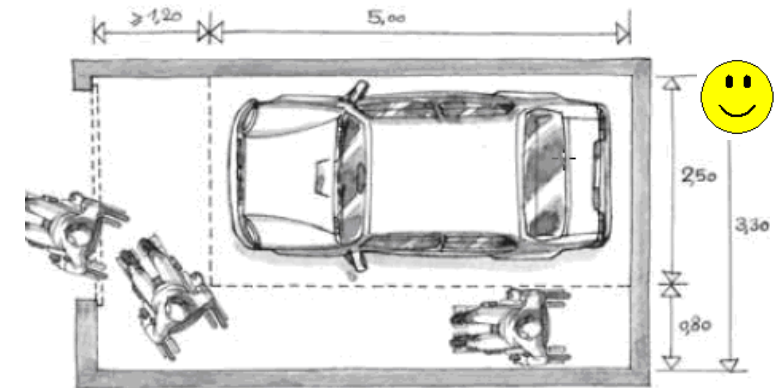
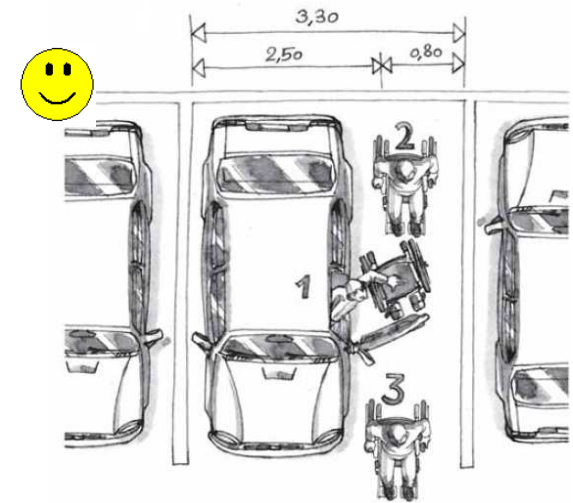
→ **En vous ouvrant plus pleinement vers cette clientèle, votre commerce s'ouvre également sur le plan économique et sur le plan citoyen.**

Vous trouverez dans cette plaquette, les problèmes essentiels que rencontrent les personnes en situation de difficulté, des dessins et des solutions simples vous apporteront quelques réponses.

↪ L'accès à l'établissement: le Stationnement :

Dans le cas où votre établissement, propose à la clientèle un parking, vous devez veiller à ce que :

- 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.



↳ Le Sol :

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

↳ 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 2,20m.
- La largeur doit être supérieure ou égale à 1,40m pour un ERP neuf – 1,20m pour un ERP existant.

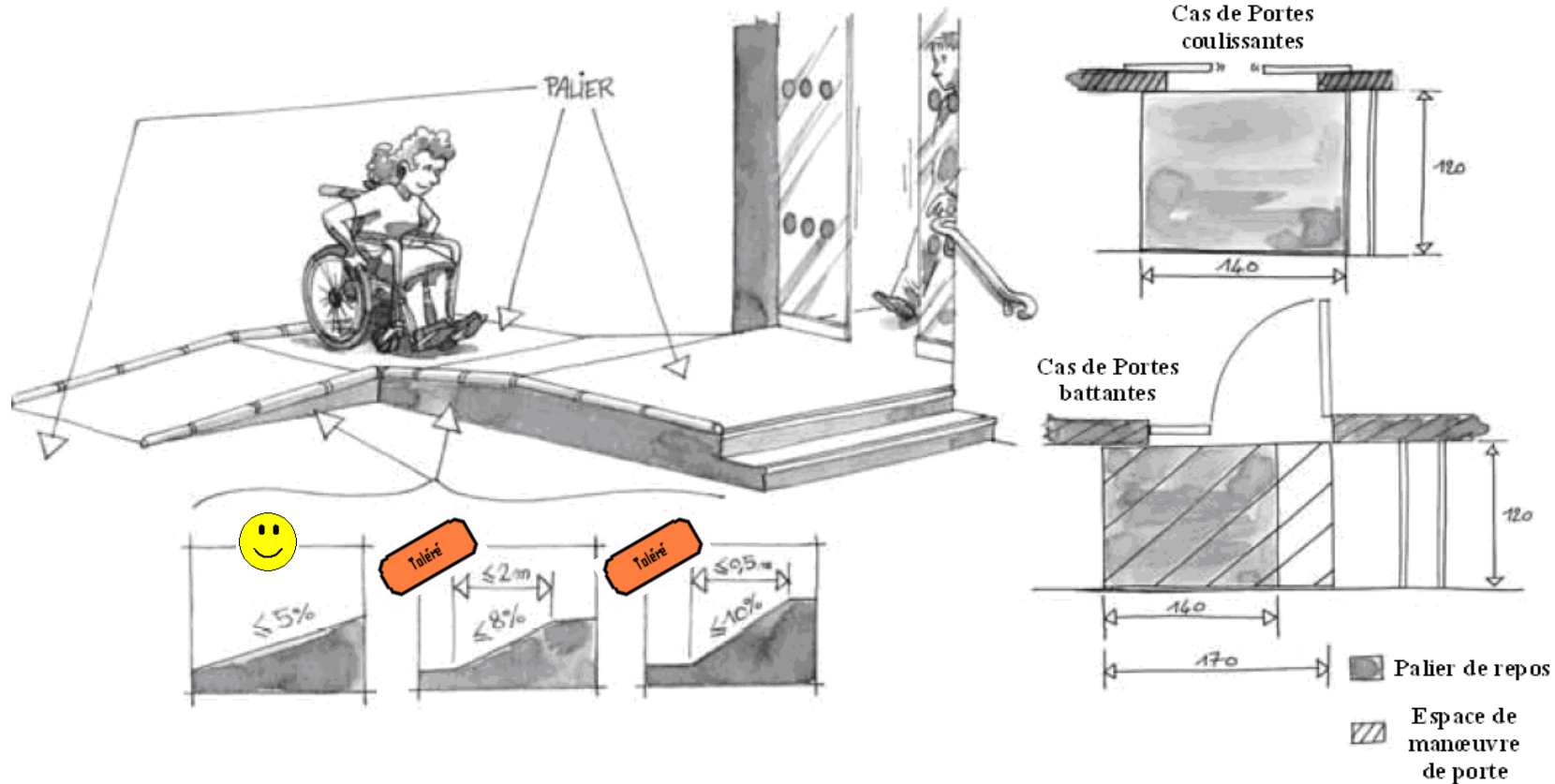
↳ La Signalisation :

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



↪ 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 0,50m 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 40cm de hauteur.
- Les pentes comportant plusieurs ressauts successifs sont interdites.
- En cas de débordement sur l'emprise publique, prendre contact avec le service de la Ville pour la nouvelle disposition des droits de voirie.



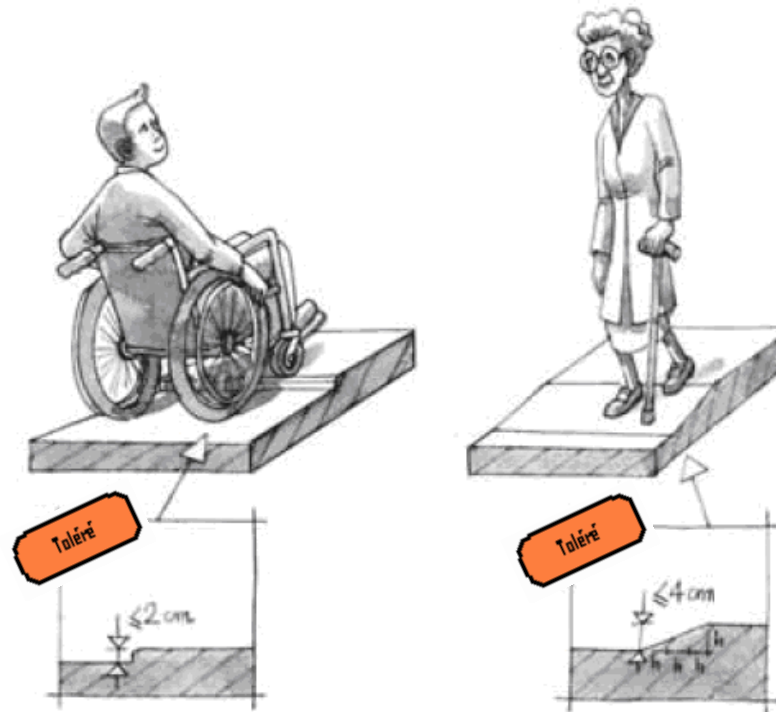
↳ Le Devers :

- Le devers doit être inférieur ou égal à 2% pour les ERP neufs – 3% pour les ERP existants.

↳ Le Ressaut :

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

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



En aménageant mon commerce ...

Je réduis les difficultés de mes clients pour :



- pour se déplacer (personnes appareillées : canne, fauteuil roulant, poussette...)
- pour atteindre les objets (personnes assises, de petite taille...)
- pour se repérer ou s'orienter (personnes déficientes visuelles, auditives, intellectuelles...)
- pour rester aisément debout (personnes âgées, à l'équilibre précaire...)
- pour bien voir (personne à faible vue,...)
- pour entendre, percevoir ou comprendre les messages (personnes étrangères, déficientes auditives, intellectuelles)

Je leur évite tout obstacle pour entrer et évoluer dans mon commerce

... je m'inscris dans une démarche citoyenne garantissant 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

Une entrée indifférenciée pour tous

Comment inciter un client à franchir l'entrée de votre établissement?

↳ En repérant votre établissement : la signalétique

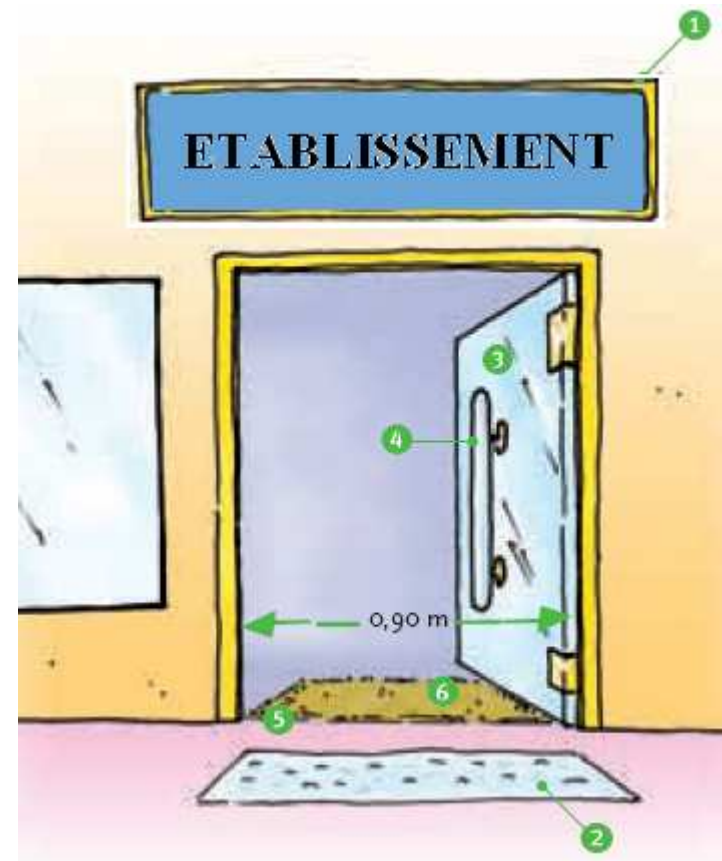
- 1 L'identification du magasin est aisée, l'enseigne est **lisible** et **n'éblouit pas**
- 2 Un marquage au sol situe et identifie l'entrée du magasin.

↳ En facilitant son accès : L'entrée est la même pour tous

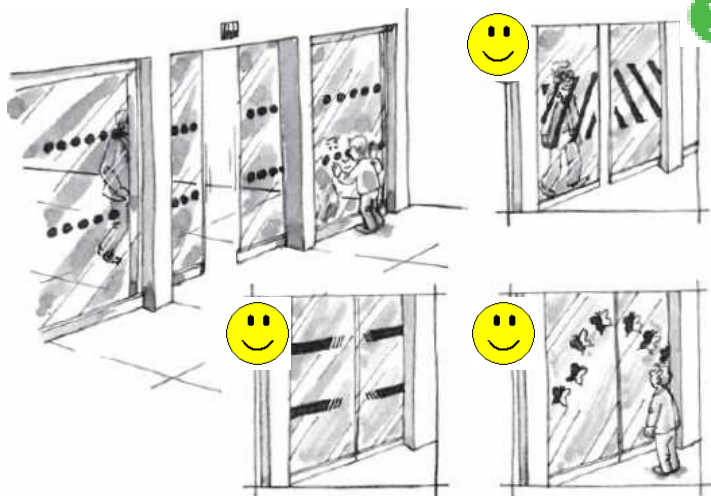
- 3 La porte vitrée permet de voir l'intérieur. Toutes parois vitrées situées sur le cheminement ou en bordure doivent être repérables par des personnes de toute taille à l'aide d'éléments visuels contrastés.
- 4 L'ouverture est pratique, elle est munie d'une grande barre saisissable par tous les usagers.
 - La largeur doit être supérieure ou égale à 1,40m (avec 0,90m minimum sur le vantail d'usage) pour plus de 100 personnes accueillies.
 - La largeur d'usage doit être supérieure ou égale à 0,90m pour moins de 100 personnes.
 - Les poignées de portes doivent être préhensibles par une personne en fauteuil et être à plus de 40cm d'un angle rentrant pour les ERP neufs.

↳ En dégageant les abords :

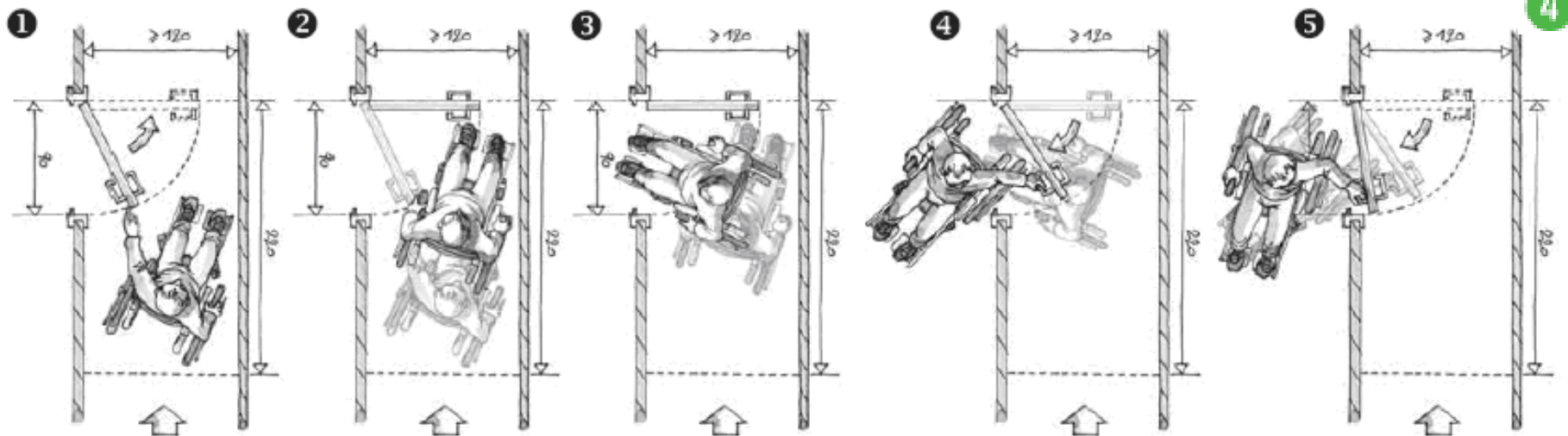
- 5 Le seuil de la porte n'excède pas 2cm, sinon un plan incliné de 5% maximum remplace l'ancienne marche pour les ERP neufs – 6% pour les ERP existants.
- 6 Les grilles et essuie-pieds ne bloquent ni la roue du fauteuil, ni la canne d'un non-voyant. . (Grilles = carrés de 2cm x 2cm)



7 La



largeur du passage est de 0,90m minimum et si la porte est à double battant, un des battants doit être de 0,80m au moins.



Un service fonctionnel pour tous

Comment permettre au client en difficulté d'accéder aux produits et l'inciter à consommer ?

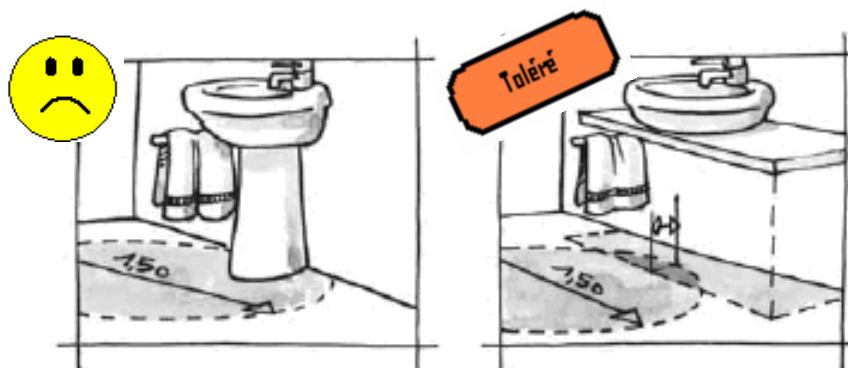
↳ En améliorant la circulation :

Aucun obstacle au sol ou en avancée ne gêne la progression, une attention particulière est apportée aux dépôts temporaires d'emballage.

- Les sols sont lisses mais non glissants (même mouillés).
- les cheminements sont toujours supérieurs à 0,90m de large (si possible 1,50m pour les croisements).
- Les aires de rotation de 1,50m de diamètre sont judicieusement réparties et évitent les marches arrière délicates.

↳ En adaptant les points d'accueil : 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.



Un accueil privilégié :

L'accueil des publics dits en difficulté nécessite certains rappels afin qu'il puisse se dérouler dans les meilleures conditions possibles, à savoir :

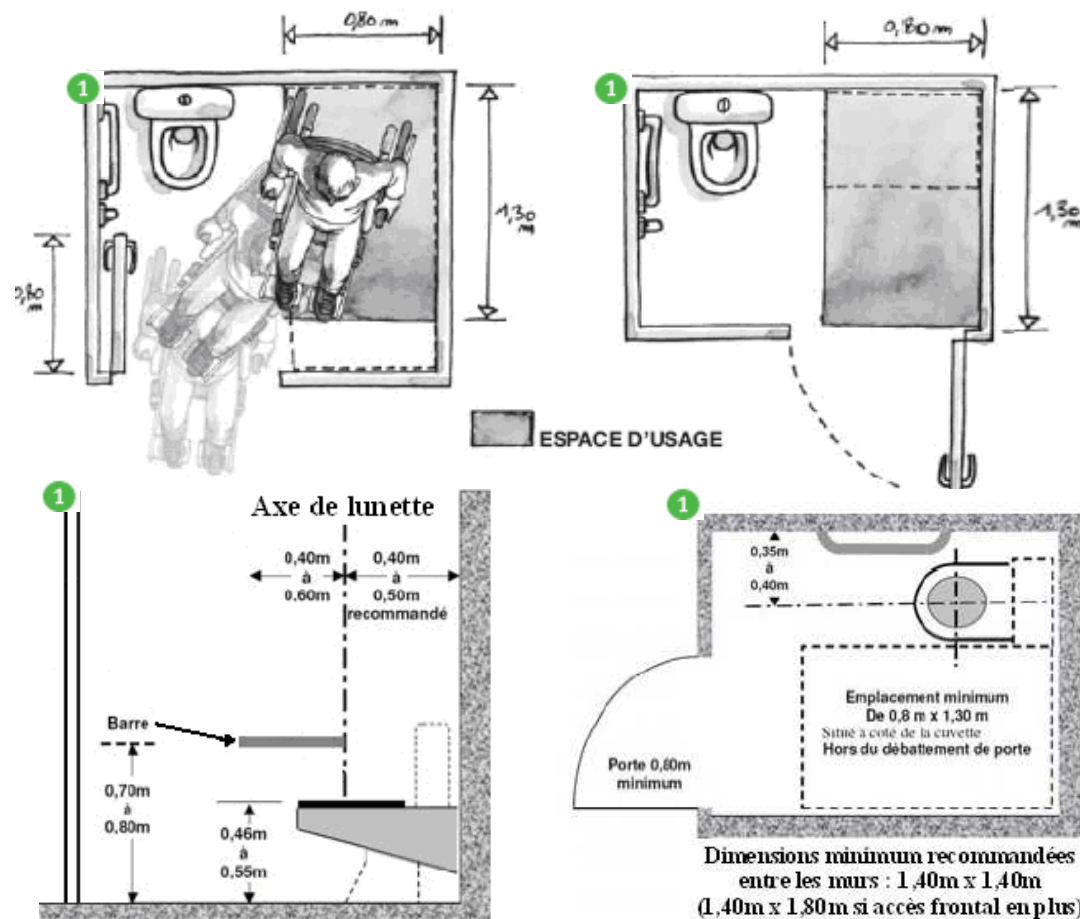
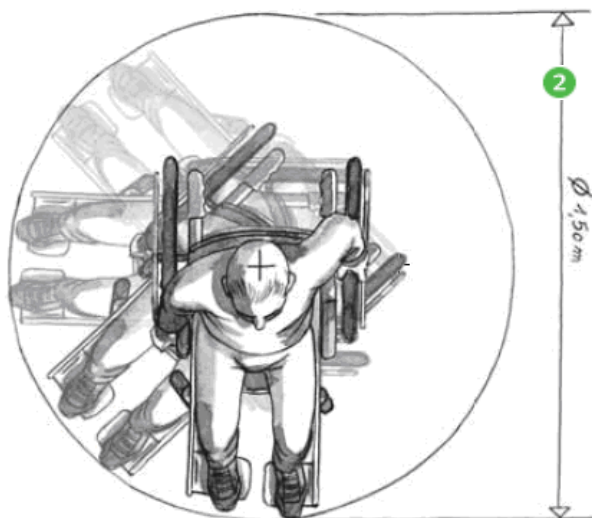
- La disponibilité, la confidentialité, la patience, l'attente et l'écoute sont des conditions indispensables à un accueil de qualité.
- La personne aveugle entend et sent votre présence. Pour la guider, vous pouvez lui offrir votre bras, pensez également à lui signaler tout objet qui échapperait au balayage de sa canne. Vous pouvez également l'accompagner en lui donnant des repères (devant vous, à droite...)
- La personne handicapée mentale qui voyage seule est autonome. Celle qui a besoin d'aide est accompagnée d'une tierce personne. Il en va de même pour le handicap moteur.
- Dans tous les cas de figure, utilisez un vocabulaire simple, parler distinctement en restant concret, restez naturel et souriant...



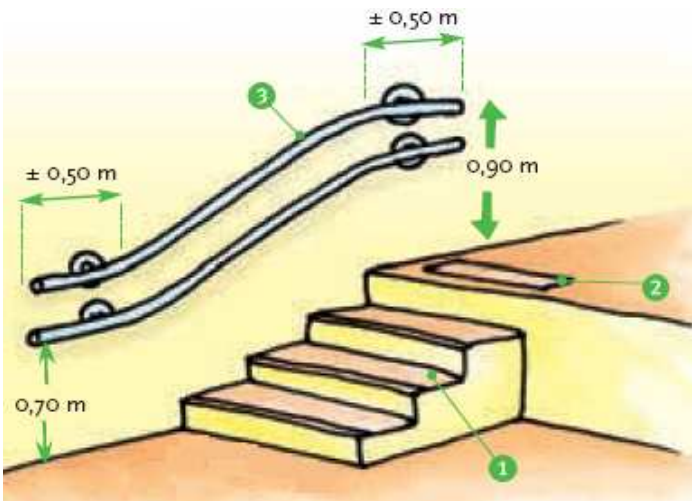
Aménagement pour plus de confort :

↳ Les Sanitaires :

- 1 - L'espace minimum de transfert doit être au minimum de 0,80 x 1,30m
 - 1 - La barre d'appui doit être entre 0,70m et 0,80m du sol.
 - 1 - Le lave-main doit être à hauteur maximale de 0,85m.
 - 1 - La surface d'assise doit être située à une hauteur comprise entre 0,45m et 0,55m.
- Dans le cas d'une chaise encastrée, la cuvette doit être rallongée.
- 2 - Un espace de rotation d'au moins 1,50m à prévoir devant la porte des Sanitaires pour les ERP existants, à l'intérieur pour les ERP neufs.

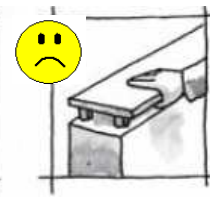
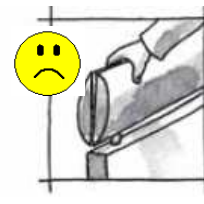
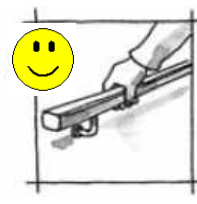
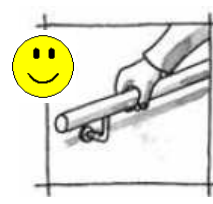
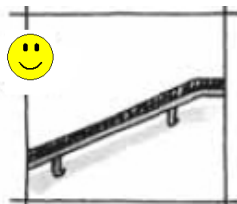
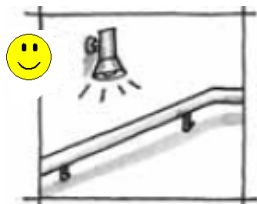


↳ Se rendre à l'étage : Les Escaliers :



- 1 - Les marches sont de 16cm en hauteur pour 28cm en profondeur, dont le revêtement est non glissant, et les nez des marches sont visibles et antidérapants
- La première et dernière contremarche doivent être contrastées et de couleur différente.
- La première marche ne doit pas être inférieure à 10 centimètres.
- 2 - Un repérage podotactile indique le début et la fin de l'escalier à 0,50m de la première marche.
- 3 - Lorsque l'escalier est situé dans un espace de circulation, la partie inférieure à 2,20m, 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. Le plus simple étant encore d'y condamner l'accès.

- La main courante est facile à saisir, de forme ronde, débordant à l'horizontal au départ et à l'arrivée (de plus ou moins 30cm) dont les fixations ne gênent pas le glissement de la main et si possible doublée pour les personnes de petite taille.

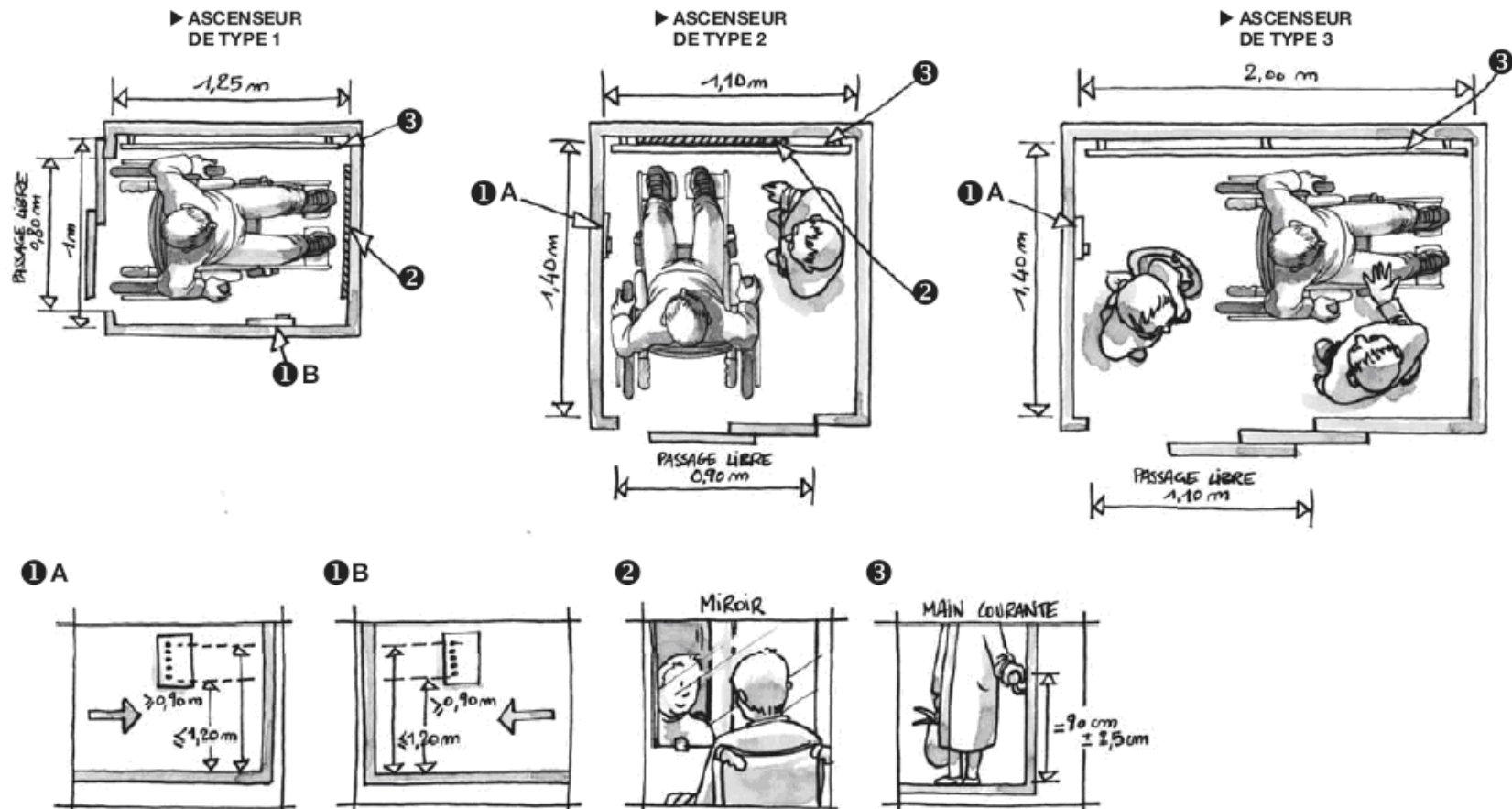


↳ L'Ascenseur :

- 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.



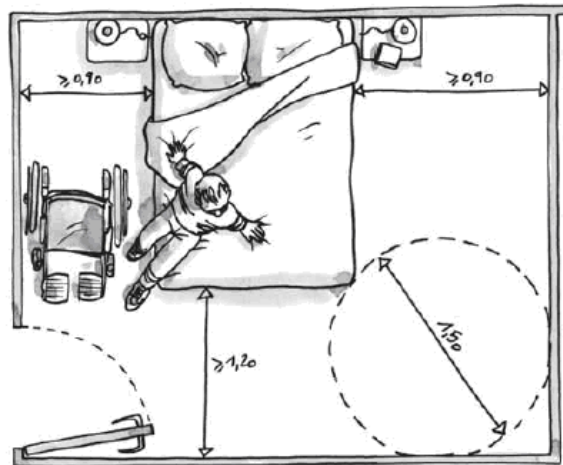
↳ Les établissements d'hébergement hôtelier :

- Une chambre aménagée pour un établissement ayant jusqu'à 20 chambres pour les ERP.
- 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.

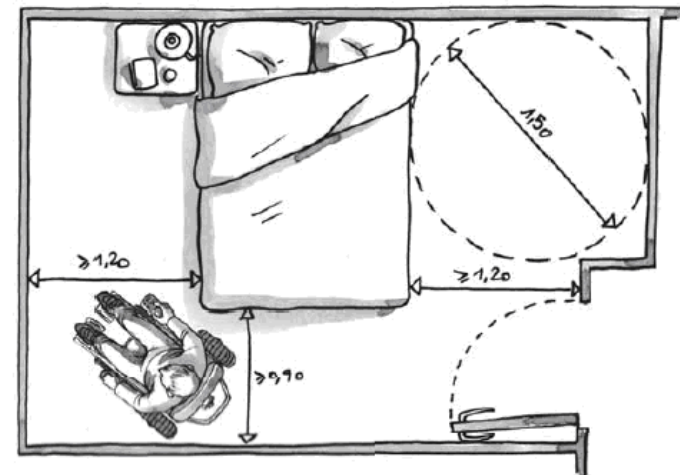
↳ Les Chambres :

- 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 ►



Procédure, réglementation, contrôle :

➔ Je construis, j'agrandis ou je change l'affectation de mon établissement :

- Je dépose un permis de construire à la mairie (auprès du service d'urbanisme réglementaire).
- Mon dossier devra obtenir l'avis favorable de la commission communale de sécurité et celui de la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité (CCDSA).

➔ Je modifie la façade ou l'organisation intérieure de mon établissement :

- Je dépose une autorisation de travaux à la mairie (auprès du service d'urbanisme réglementaire).
- Je suis la même procédure que pour un permis de construire en ce qui concerne l'accessibilité et la sécurité.

➔ Je rénove mon établissement sans modifier la façade, l'affectation ou la surface :

- Je dépose une autorisation de travaux à la mairie (pour avis de la commission de sécurité et de la commission Accessibilité).

Nota : Si pour des raisons techniques je n'arrive pas à respecter la législation en matière d'accessibilité, je dois obligatoirement déposer une demande de dérogation auprès de la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité (CCDSA).

- Tout manquement à la législation est susceptible de démolition.

- Depuis 1994, pour tout manquement aux règles d'accessibilité, à tout moment, les associations d'usagers peuvent se porter partie civile.

➔ Mises aux normes pour le 01/01/2015

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 palier.
- La signalétique est en gros caractère et d'un contraste de qualité.

Références législatives :

- Loi du 11 février 2005, pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées.- (Cliquez [ICI](#))
- Décret 94-86 du 26 janvier 1994.- (Cliquez [ICI](#))
- Décret 95-260 du 8 mars 1995 - (Cliquez [ICI](#))
- Arrêtés du 31/05/1994
- Circulaires 94.55 du 07/07/1994 - (Cliquez [ICI](#))
- Décret 2006-555 du 17 mai 2006 - (Cliquez [ICI](#)), modifié par le Décret 2007-1327 du 11 novembre 2007 (Cliquez [ICI](#))
- Arrêté du 01/08/06 – **Pour les ERP neufs** (Cliquez [ICI](#))
- Arrêté du 21/03/07 – **Pour les ERP existants** (Cliquez [ICI](#))
- Circulaire 2007-53 du 30 novembre 2007 - (Cliquez [ICI](#))

La restauration : Quels changements ?

Boutboul – GIRA Conseil

1° restaurateur en France = Mac Donald

2° “ ” “ ” = ACCOR

→ Evolution du marché de la restauration :

- Jusqu'en 2002 : croissance annuelle de l'ordre de 10 à 13%
- 2002 : passage à l'Euro = 0% de croissance jusqu'en 2004
- A partir de 2004 jusqu'en 2007 = +5% /an

Consommation Alimentaire Hors Domicile (CAHD) = **10,265 Milliards de repas en 2008 (+3,38%)**

- 120.000 restaurateurs en France | + **0.5% entre 200 et 2008**
- 87.000 points de vente à emporter |

→ Ticket Moyen :

Le ticket moyen est descendu à 7,90€ / personne ce qui lui vaut une croissance négative de - 2,54% qui s'explique par une contraction de la dépense moyenne tous secteurs confondus.

Ticket Moyen (- 2,54%) + Nombre de Repas (+3,38%) = Chiffre d'Affaires (+0,76%)

→ Perspectives 2009 :

Au 31 Août :

- CA = entre - 7 et - 12%
- Nombre de repas = entre -4 et -9%

Avec des distorsions au sein des mêmes segments : **Mac Donald = +11% / Quick = -2%**

Egalement des différences en terme de comportements entre le midi et le soir.

- Midi = Contraction du Ticket Moyen
- Soir = la fréquentation chute mais le Ticket Moyen augmente

Segments	TTC Boissons comprises	% Repas	% CA	Critères de Choix
Super Eco	- 10 €	71 %	27 %	Prix / Rythme / Produits
Eco	11 à 15 €	14 %	15 %	Produit / Rythme / Sécurité
Intermédiaire	16 à 20 €	8 %	9 %	Produits / Prix / Efficacité / Contact
Supérieur	21 à 30 €	4 %	27 %	Produits / Service / Ambiance / prix
Haut de Gamme	31 à 50 €	2 %	10 %	Produits / Service / Ambiance / prix
Luxe	+ 50 €	1 %	12 %	Produits / Cadre / Atmosphère

En dessous de 20 € la qualité de service = RAPIDITE

Au dessus de 20 € la qualité de service = Technicité et Savoir-faire

La zone des 17 à 27€ est devenue la **zone d'insatisfaction clientèle** grandissante au vu des critères.

INNOVATION	Payer MOINS pour PLUS de plaisir
	17 à 27 €
JUSTIFICATION	Payer PLUS pour une REELLE VALEUR AJOUTEE

2 possibilités de développement :

- Evolution, recherche de l'excellence et amélioration

OU

- Baisse des prix

Tendances CAHD :

- *France* : 1 repas sur 7 pris Hors Domicile
- *Espagne* : 1 repas sur 6
- *Angleterre* : 1 repas sur 3
- *Etats-Unis* : 1 repas sur 2

10 pistes d'évolution possibles :

- De nouvelles solutions alimentaires
- Evolution des amplitudes horaires
- Evolution de l'offre tout au long de la journée
- Multi-mode de diffusion (développement de la vente à emporter)
- Multi-mode de consommation (Différents modes d'accueil)
- Communication simple et sincère
- Liberté de structure (dans la composition du menu = Révolution de la carte)
- Une information plus rassurante
- Développement du **PAC = Prêt A Consommer** et du **PAR = Prêt A Réchauffer**
- Innovation, Animation, Surprise.

Ratios

3 sources :

- Gira Conseil
- Fédération Nationale des Centres de Gestion Agréés
- Les Chaînes de Restauration

A) Ratios de charges d'exploitation

1°- Coûts matières :

- Restauration Gastronomique	: 34%	<u>Moyenne Observée</u> = <i>Entre 25 et 35%</i>
- Restauration Traditionnelle	: 30%	
- Restauration Rapide Eco	: 24%	
- Restauration Rapide Haut de G	: 24%	
- Crêperie – pizzeria	: 24%	

Coût Matière / type d'établissement

Type d'établissement	Nombre d'établissements du panel	CA Moyen	Coût Matières
Hôtel Restaurant	1.994	233.000€	26.5%
Restaurant	4.584	210.000€	32.2%
Cafés Restaurant	3.616	168.000€	33.6%

Evolution du Coût Matière entre 1991 et 2007

Type d'établissement	Coût matière en 1991	Coût matière en 2007
Restaurant	35,5%	32,2%
Hôtel Restaurant	28,6%	26,5%

2°- Charges du Personnel :

Type d'établissement	% du coût des Charges du Personnel
Restaurant Gastronomique	42 %
Restaurant Traditionnel	40 %
Restaurant Rapide Economique	30 %
Restaurant Rapide Haut de Gamme	28 %
Crêperie - Pizzeria	38 %

Type d'établissement	Nombre d'établissements du panel	Ratio Charges Personnel
Hôtel Restaurant	1.994	41,2%
Restaurant	4.584	43,1%
Cafés Restaurant	3.616	40,1%
Crêperie	/	47,9%
Pizzeria	/	46,4%

Type d'établissement	Charges Personnel en 1991	Charges Personnel en 2007	Evolution entre 1991 et 2007
Restaurant	39%	43,1%	+ 4,1%
Hôtel Restaurant	39,1%	41,2%	+ 2,1%

3°- Le Prime Cost

Le prime cost = coût marchandise + coût du personnel et de fonctionnement.

Type d'établissement	Prime Cost
Restaurant Gastronomique	76%
Restaurant Traditionnel	70%
Restaurant Rapide Economique	54%
Restaurant Rapide Haut de Gamme	54%
Crêperie - Pizzeria	52%

Type d'établissement	Prime Cost en 1991	Prime Cost en 2007	Evolution entre 1991 et 2007
Restaurant	74,7%	75,3%	+0,6%
Hôtel Restaurant	74,1%	75%	+1%

4°- Les Frais Généraux

Type d'établissement	Ratios Frais Généraux (Hors loyer)	Autres Achats et charges Ext.
Hôtel Restaurant	20 à 27%	23,6%
Restaurant	10 à 15%	19,9%

Postes de Dépenses :

Energie	2,5 à 5%
Assurances	0,5 à 1%
Petit Matériel	0,5 à 1%
Produits d'entretien	1 à 2%
Maintenance / Entretien	1 à 2,5 %
Honoraire	1,5 à 2,5%
Promotion	2 à 3%
Loyer	4 à 8%

B) Soldes intermédiaires de gestion

Type d'établissement	Excédent d'Exploitation Brut	Résultat d'Exploitation
Hôtel – Restaurant	16,6%	13,5%
Restaurant	15,5%	14,9%

1°- Mesure de la productivité

Type d'établissement	Effectif Moyen	Productivité Annuelle / employé	
Hôtel – Restaurant	3,4 employés	68,5 K€ / an / employé	
Restaurant	3,1 employés	En 1991	En 2007
		52 K€ / an / employé	67 K€ / an / employé

A partir des éléments du Mémento :

Type d'établissement	Productivité Annuelle / employé
Hôtel – Restaurant	83 K€ / an / employé
Restaurant Traditionnel	63 K€ / an / employé
Restauration Rapide	66 K€ / an / employé
Café - Hôtel -Restaurant	71 K€ / an / employé

C) Les 5 règles de la rentabilité

- 1) Le ratio CAHT / investissement est de 1,2 si propriétaire immobilier et de 2 si locataire du fonds de commerce.
- 2) Le loyer ne doit pas dépasser 5% du CAHT
- 3) Le prime cost doit se situer aux alentours des 55%
- 4) Rendement des capitaux propres
- 5) Le bénéfice Net après impôt doit être supérieur à 5% du CAHT.