

DÉBIT DE BOISSONS ET RESTAURANT



Les textes

Loi n° 2011-302 du 22 Mars 2011 modifiant les dispositions du code de la santé publique relatives aux débits de boissons,

Circulaire n° DGS/DLPAJ/2011/205 du 31 Mai 2011 relative à la déclaration des débits de boissons précise les modalités d'application,

Articles L3331-1 et suivants, R332-4 et suivants, D3335-1 et suivants du code de la santé publique.

Les licences

A / Les débits de boissons

Etablissement dans lequel sont vendues, à titre principal ou accessoire, des boissons alcooliques ou non, destinées à être consommées sur place ou emportées. L'autorisation de vendre des boissons alcooliques est soumise à la détention d'une licence.

La licence de 2 ^{ème} catégorie	La licence de 2 ^{ème} catégorie, dite « licence de boissons fermentées » permet de proposer des boissons du 2 ^{ème} groupe <i>(vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2° à 3° d'alcool)</i>
La licence de 3 ^{ème} catégorie	La licence de 3 ^{ème} catégorie, dite « licence restreinte » permet de proposer des boissons du 2 ^{ème} et du 3 ^{ème} groupe <i>(vins de liqueur, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur)</i>
La licence de 4 ^{ème} catégorie	La licence de 4 ^{ème} catégorie, dite « grande licence » permet de proposer les boissons du 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et du 5 ^{ème} groupe <i>(rhums, et alcools provenant de la distillation et toutes autres boissons alcooliques, dont notamment les premix, boissons composées de soda et d'alcool)</i>

B / Les restaurants

Etablissement servant des repas à consommer exclusivement sur place contre rémunération. Les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doivent être pourvus de l'une des deux catégories de licence ci-après.



La petite licence restaurant	La « petite licence restaurant » permet de vendre les boissons du 2ème groupe pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture <i>(vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2° à 3° d'alcool)</i>
La licence restaurant	La « licence restaurant » proprement dite qui permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

C / La vente à emporter

Etablissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate par véhicule motorisé ou non, en magasin ou sur éventaire et marché.

La petite licence à emporter	La « petite licence à emporter » permet de vendre à emporter des boissons du 2ème groupe <i>(boissons ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré - vin, bière, cidre, poiré, les vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3° d'alcool)</i>
La licence à emporter	La « licence à emporter » permet de vendre à emporter toutes les boissons dont la vente est autorisée.

Les établissements titulaires d'une licence à consommer sur place peuvent vendre pour emporter les boissons correspondant à la catégorie de leur licence.

La vente à distance est considérée comme une vente à emporter.

La délivrance de boissons alcoolisées dans le cadre d'un mini bar (hôtel-bureau par exemple) est assimilée à de la vente à consommer sur place.

Les débits temporaires sont soumis à déclaration ou à autorisation municipale.

Aucune licence n'est désormais requise pour la vente de boissons sans alcool, que ce soit à consommer sur place ou à emporter.

A compter du 1er juin 2013, les exploitants de chambres d'hôtes qui souhaitent proposer des boissons alcooliques devront suivre la formation spécifique portant sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant. Elle se déroulera sur une durée de 7 heures effectuée en une journée.

Les conditions à remplir

A / La réglementation

Le permis d'exploitation

Une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons doit être suivie par l'exploitant en fonction du type de licence demandée.

Cette formation doit obligatoirement intervenir avant toute demande de licence en cas :

- d'ouverture, de mutation, de translation ou de transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} catégorie ;
- d'établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant » ;
- d'ouverture d'un débit de vente à emporter lorsque les boissons alcooliques sont vendues entre 22 h et 8 h

Cette formation est d'une durée minimale de 20 h pour les nouveaux exploitants, et de 6 h pour les personnes justifiant d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

L'exploitant doit, 15 jours avant le début d'activité, effectuer une déclaration d'ouverture auprès de la mairie de la commune d'implantation.

La déclaration d'existence auprès de la Préfecture

Il s'agit de la déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale.

La déclaration doit être effectuée après l'immatriculation au RCS et avant l'ouverture de l'établissement.

La déclaration auprès de la Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique (SACEM)

Il s'agit de la demande d'autorisation devant être faite par les établissements diffusant de la musique de sonorisation et/ou de programmes audiovisuels pour obtenir une autorisation des auteurs. Elle doit être faite 15 jours avant l'ouverture de l'établissement.

La licence d'entrepreneur de spectacles vivants auprès de la Direction Régionale des Affaires Culturelles du Limousin (DRAC)

La licence d'entrepreneur de spectacles vivants est obligatoire pour les exploitants de lieux de spectacles, les producteurs et les diffuseurs de spectacles.

Exemple : un restaurateur qui organise des spectacles vivants dans son établissement, en faisant venir des musiciens, sera tenu de demander une licence si les représentations excèdent six par an.



B / Tableau récapitulatif

Type de vente	Nécessité d'une licence	Participation obligatoire à une formation	Déclaration d'ouverture en Mairie
Sans alcool (A consommer sur place ou à emporter ou dans un restaurant au cours des repas)	NON	NON	NON
A emporter, en journée (entre 8 h le matin et 22 h le soir)	OUI (petite licence à emporter, ou licence à emporter)	NON	OUI
A emporter, la nuit (entre 22 h et 8 h)	OUI (petite licence à emporter, ou licence à emporter)	OUI	OUI
A consommer sur place	OUI (licence 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} catégorie)	OUI	OUI
En accompagnement des repas (restauration)	OUI (petite licence restaurant, ou licence restaurant)	OUI	OUI

Où effectuer vos formations ?

Permis d'exploitation

UMIH 87

31-33 rue des pénitents blanc

87000 Limoges

Tél : 05.55.34.16.00

Courriel : fdih@wanadoo.fr

Hygiène alimentaire en restauration

CCI FORMATION

16, Place Jourdan-BP 403

87011 Limoges cedex

Tél : 05.55.45.16.16

Courriel : formationcontinue@limoges.cci.fr

Pour en savoir plus :

Claire Madore
Tél. : 05.55.45.15.42
Mail : claire.madore@limoges.cci.fr