

Débits de boissons et restaurant

Les licences

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 3ème catégorie | <p>La licence de 3^{ème} catégorie, dite « licence restreinte » ou « licence 3 » permet de proposer des boissons du 2^{ème} groupe et 3^{ème} groupe</p> <p><i>(Boissons sans alcool, 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, 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></p> |
| La licence de 4ème catégorie | <p>La licence de 4^{ème} catégorie, dite « grande licence » ou « licence de plein » ou « licence IV » permet de proposer les boissons du 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} et du 5^{ème} groupe</p> <p><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></p> |

Débits de boissons et restaurant (suite)

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 3 ^{ème} groupe pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture <i>(Boissons sans alcool, 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, 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 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. |
|-----------------------|---|

Débits de boissons et restaurant *(suite)*

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.

| | |
|-------------------------------------|---|
| <p>La petite licence à emporter</p> | <p>La « petite licence à emporter » permet de vendre à emporter des boissons du 3^{ème} groupe</p> <p><i>(Boissons sans alcool, 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, 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></p> |
| <p>La licence à emporter</p> | <p>La « licence à emporter » permet de vendre à emporter toutes les boissons sans limitation de titrage d'alcool.</p> |

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.

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

Les débits temporaires ne sont pas tenus d'effectuer une déclaration d'ouverture, mais ils doivent obtenir l'autorisation de la mairie. Ils ne peuvent vendre que des boissons des 2^{ème} et 3^{ème} groupes.

Débits de boissons et restaurant (suite)

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.

Le délai de péremption des licences est passé de 3 à 5 ans. Un débit de boissons qui a cessé d'exister depuis plus de 5 ans est considéré comme supprimé et ne peut plus être transmis. Pour éviter la péremption, il faut une ouverture effective qui peut être de courte durée mais supérieure à une journée et qui se traduit notamment par l'entrée et la sortie de produits vendus à la clientèle et la réalisation d'une réelle activité commerciale. L'ouverture ne doit pas être symbolique ou fictive.

Les conditions à remplir

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 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.

Cette formation donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation valable 10 ans. A l'issue de cette période, une formation de mise à jour des connaissances permet de prolonger la validité du permis d'exploitation pour une nouvelle période de 10 ans.

La formation hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale

Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Cette formation permet à tous les responsables ou personnel d'établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité. Elle est dispensée par des professionnels hygiénistes et des juristes spécialistes de la réglementation européenne (paquet hygiène) et nationale.

La déclaration d'ouverture auprès de la mairie

Une personne qui souhaite exploiter un débit de boissons à consommer sur place, à emporter ou un restaurant doit faire, 15 jours au moins à l'avance et par écrit, une déclaration d'ouverture à la mairie du lieu d'implantation. Cette déclaration est nécessaire pour procéder à la formalité d'immatriculation.

Débits de boissons et restaurant (suite)

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.

Tableau récapitulatif

| Type de vente | Nécessité d'une licence | Participation obligatoire à la formation permis d'exploitation | 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 3 ^{ème} , 4 ^{ème} catégorie) | OUI | OUI |
| En accompagnement des repas (restauration) | OUI (petite licence restaurant, ou licence restaurant) | OUI | OUI |

Débîts de boissons et restaurant *(suite)*

Où effectuer vos formations ?

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale

CCI FORMATION

16, Place Jourdan-BP 403

87011 Limoges cedex

Tél : 05.55.45.16.16

Courriel : formationcontinue@limoges.cci.fr