



La sélection d'une langue déclenchera automatiquement la traduction du contenu de la page.

Français ▼

Exploitation d'un débit de boissons et d'un restaurant

Vérfifié le 12 novembre 2018 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), Ministère chargé de l'économie

L'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant est soumise à une réglementation en matière d'affichage, d'étalage, d'hygiène et de sécurité.

Licence

L'exploitant d'un établissement (débit de boissons ou restaurant) distribuant des boissons alcoolisées doit être titulaire d'une licence soumise à conditions.

Voir [Licence d'un restaurant et débit de boissons \(https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379\)](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379)

⚠ Attention : la distribution de boisson alcoolisée par un distributeur automatique est interdite.

Affichage

Tout débit de boisson ou restaurant doit afficher :

- une [signalisation de l'interdiction de fumer](#) ([application/pdf - 550.7 KB](#)) [↓ \(https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Affiche_Interdiction_de_fumer.pdf\)](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Affiche_Interdiction_de_fumer.pdf)
- la réglementation sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs (notamment l'interdiction de vente d'alcool aux moins de 18 ans), uniquement pour les établissements détenteurs d'une licence « débit de boissons ».

Dans un débit de boissons à consommer sur place, l'exploitant doit également afficher :

- à l'intérieur : la liste des boissons et leur prix
- à l'extérieur : les prix au comptoir et en salle des boissons les plus souvent servies.

Dans un restaurant, il est également obligatoire :

- d'afficher à l'extérieur le menu et la carte du jour, pendant la durée du service (et au minimum à partir de 11h30 pour le déjeuner et 18h pour le dîner) avec les mentions « *boisson comprise* » ou « *boisson non comprise* » pour le menu, et l'indication éventuelle des horaires si certains menus ne sont servis qu'à certains horaires de la journée
- d'utiliser, dans le menu ou la carte, les dénominations exactes des plats ou des ingrédients, qui ne doivent pas être trompeuses et qui doivent correspondre à l'appellation figurant sur la facture du fournisseur (par exemple, un bloc de foie gras ne doit pas être qualifié de *foie gras* sur la carte)
- d'indiquer l'origine des viandes bovines proposées à la consommation (sur le menu ou en affichette), sous peine d'une amende de 450 € (ou 2 250 € pour une personne morale), par l'une des mentions suivantes :
 - « *Origine : (nom du pays)* » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin ont eu lieu dans le même pays
 - « *Né et élevé : (nom du ou des pays) et abattu : (nom du pays)* » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

La carte des vins d'un restaurant, qui peut être un document distinct du menu ou être inscrite au dos de celui-ci, doit respecter les obligations suivantes :

- indiquer si le vin est servi en bouteille ou au pichet
- séparer les vins selon leur type : vin de table, vin de pays (pour lequel le terme « *cuvée* » est réservé), vin à appellation d'origine contrôlée (AOC) ou vin de qualité supérieure (VDQS)
- utiliser les dénominations de vente réglementaires (nom du vin de pays, nom de l'appellation d'origine)
- mentionner le millésime des bouteilles effectivement en vente
- afficher le prix, le volume net et le titre alcoométrique correspondant.

La marque commerciale des vins, les noms de cépage ou les noms de « château » sont des informations facultatives.

Aucune publicité de prix à l'égard du consommateur ne peut être effectuée sur des articles qui ne sont pas disponibles à la vente.

La mention et le logo "fait maison" (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32212>) doivent signaler les plats de fabrication artisanale dans des conditions précises.

➡ A savoir : l'indication des allergènes (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32192>) dans les denrées non préemballées doit figurer sur le menu ou sur un cahier tenu à la disposition des clients.

Exposition de boissons non alcoolisées

Les débits de boissons doivent obligatoirement présenter un étalage de boissons sans alcool mises en vente dans l'établissement.

L'étalage, séparé de celui des autres boissons, doit présenter au moins 10 bouteilles ou récipients, de façon visible dans le lieu de consommation, avec un échantillon au moins de chaque catégorie des boissons suivantes :

- jus de fruits ou de légumes
- boissons au jus de fruits gazéifiées
- sodas
- limonades
- sirops
- eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non
- eaux minérales gazeuses ou non.

Protection des mineurs

L'exploitant d'un débit de boissons ou d'un commerce ne doit pas vendre ou offrir gratuitement de l'alcool à un mineur, sous peine d'une amende de 7 500 € et/ou d'une interdiction d'exploiter sa licence pendant 1 an au maximum.

Le commerçant doit exiger du client qu'il prouve sa majorité au moyen d'un justificatif.

L'entrée d'un débit de boissons est interdite aux mineurs de moins de 16 ans non accompagnés par un adulte.

L'accès à un débit de boissons qui ne vend pas d'alcool est autorisé aux mineurs non accompagnés, s'ils ont plus de 13 ans.

De même, l'exploitant du débit de boissons ne peut pas employer ou prendre en stage des mineurs, sauf si le mineur est un parent ou allié jusqu'au 4^e degré.

Hygiène et salubrité

L'exploitant d'un restaurant ou d'un débit de boissons vendant des denrées alimentaires doit déclarer son existence, avant l'ouverture, auprès des services vétérinaires de la préfecture du lieu d'installation.

Il doit respecter les règles concernant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, notamment :

- des locaux, matériels et équipements propres ;
- des aménagements permettant l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel : vestiaire, lave-mains, cabinet d'aisance notamment.
- une alimentation suffisante en eau potable ;
- un stockage et une conservation des aliments adaptés pour éviter toute détérioration ou contamination ;
- respect de la chaîne du froid ;
- formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire d'au moins un membre du personnel.

Sécurité

Le débit de boissons ou le restaurant doit être conforme aux normes d'accessibilité (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32873>), en particulier pour les personnes handicapées, établies pour les établissements recevant du public (ERP).

La réglementation sur la sécurité (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31684>) impose notamment des obligations sur l'évacuation des personnes, l'éclairage de sécurité, des garanties de bon fonctionnement des appareils de cuisson, de chauffage, des dispositifs d'alarme et des moyens de secours contre les incendies (extincteurs).

L'exploitant peut s'adresser à la mairie du lieu d'installation de l'établissement ou à la préfecture du département pour connaître précisément ses obligations en la matière.

Textes de loi et références

- LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous : article 62 [✉](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do?idArticle=JORFARTI000037548021&cidTexte=JORFTEXT000037547946) (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do?idArticle=JORFARTI000037548021&cidTexte=JORFTEXT000037547946>)
Article 62 de la loi EGALIM
- Code de la santé publique : articles L3322-1 à L3322-11 [✉](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000006171198/) (<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000006171198/>)
- Code de la santé publique : articles R3511-1 à R3511-8 [✉](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006912286&cidTexte=LEGITEXT000006072665) (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006912286&cidTexte=LEGITEXT000006072665>)
- Code de la santé publique : article L3342-1 [✉](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006072665&idArticle=LEGIARTI000031927682) (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006072665&idArticle=LEGIARTI000031927682>)
- Code de la construction et de l'habitation : articles R111-19 à R111-19-5 [✉](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000006189329&cidTexte=LEGITEXT000006074096) (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000006189329&cidTexte=LEGITEXT000006074096>)
- Code de la construction et de l'habitation : articles R123-2 à R123-17 [✉](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000006177443/) (<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000006177443/>)
- Code rural et de la pêche maritime : articles R233-4 à R233-5 [✉](http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000023659546&cidTexte=LEGITEXT000006071367) (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000023659546&cidTexte=LEGITEXT000006071367>)
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration [✉](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000411003) (<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000411003>)

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028081402)
(<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028081402>)
- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant [↗](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000021676844)
(<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000021676844>)
- Arrêté du 25 juin 1980 sur les règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000020303557)
(<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000020303557>)
- Arrêté du 22 juin 1990 complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP type PE, PO, PU, PX). [↗](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000525278&categorieLien=id)
(<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000525278&categorieLien=id>)
- Arrêté du 17 octobre 2016 fixant les modèles et lieux d'apposition des affiches prévues par l'article L. 3342-4 du code de la santé publique [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033284051)
(<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033284051>)

Pour en savoir plus

- Modèle d'affiche pour l'interdiction de fumer (PDF - 550.7 KB) [↗](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Affiche_Interdiction_de_fumer.pdf) (https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Affiche_Interdiction_de_fumer.pdf)
Ministère des solidarités et de la santé
- Modèle d'affiche à apposer dans une station-service (PDF - 130.2 KB) [↗](http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_stations_services_-_affichage_caisses_enregistreuses_a5.pdf) (http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_stations_services_-_affichage_caisses_enregistreuses_a5.pdf)
Ministère des solidarités et de la santé
- Modèle d'affiche pour les débits de vente sur place (PDF - 108.6 KB) [↗](http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_a4_debits_de_boissons_a_consommer_sur_place.pdf) (http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_a4_debits_de_boissons_a_consommer_sur_place.pdf)
Ministère des solidarités et de la santé
- Modèle d'affiche pour les débits de vente à emporter (PDF - 121.3 KB) [↗](http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_vente_a_emporter_-_affichage_rayons_a4.pdf) (http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_vente_a_emporter_-_affichage_rayons_a4.pdf)
Ministère des solidarités et de la santé
- #EGalim : tout savoir sur la loi Agriculture et Alimentation [↗](http://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation?utm_medium=referral&utm_source=pulsenews) (http://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation?utm_medium=referral&utm_source=pulsenews)
Ministère chargé de l'agriculture