

Entreprises

Publié le 19/11/2022 – Mis à jour le 01/02/2023

Réglementation dans un bar ou un restaurant (alcool, aliment, hygiène, sécurité)

Un bar ou un restaurant est soumis à une réglementation en matière d'affichage (viandes, boissons, prix, licence, etc.), de protection des mineurs, d'hygiène, de sécurité, etc.

Addition, note

Une addition (aussi appelée note) doit obligatoirement être remise au consommateur.

Elle doit faire apparaître les informations suivantes :

Nom et adresse de l'établissement

Prix de chaque prestation fournie (il doit correspondre à ceux affichés à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement), taxes et services compris

Total

Affichage des aliments

Vous devez respecter les règles d'affichage suivantes :

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). Les mentions boisson comprise ou boisson non comprise pour le menu doivent y être écrites. Vous devez y indiquer les horaires de services si certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée (par exemple : le midi seulement).

Utiliser dans le menu ou la carte, le **nom exact des plats** et des ingrédients. Ils ne doivent pas être trompeurs et doivent être les mêmes que ceux figurant sur la facture du fournisseur. Par exemple, un bloc de foie gras ne doit pas être qualifié de foie gras sur la carte.

Indiquer le pays d'**origine** et de **provenance** de toutes les viandes (**volailles, bœuf, porc, mouton**) sur le menu ou en affichette. Cette mesure s'applique à **tous les types de plats de viandes** comme ingrédient de base ou de préparation à base de viande (viande hachée par exemple).

Vous devez l'indiquer par l'une des mentions suivantes :

Soit Origine : (nom du pays) lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans le même pays

Soit 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

Cette obligation concerne les **viandes crues** mais aussi celles **achetées déjà cuites** ou **déjà cuisinées** pour être revendues.

Cependant, concernant seulement les viandes cuites ou déjà cuisinées, si le restaurateur ne connaît pas le pays d'origine exact de la viande ou de la préparation à base de viande, il peut indiquer soit «origine UE » soit «origine hors UE ».

En cas de non-respect de ces affichages, vous risquez une amende de 1 500 € pour une personne physique ou de 7 500 € pour une personne morale.

La mention et le logo "fait maison" doivent signaler les plats fabriqués de façon artisanale dans des conditions précises.

L'indication des allergènes dans les denrées non préemballées doit figurer sur le menu ou sur un cahier tenu à la disposition des clients.

À savoir

Ces règles, notamment l'affichage de l'origine des viandes, s'appliquent dans tout type de restauration (sur place, à emporter, par livraison, collective). Elle s'applique aussi sur tout type de communication aux consommateurs : à distance ou sur place.

Affichage des boissons

Vin et alcool

La **carte des vins** d'un restaurant peut être un document distinct du menu ou être inscrite au dos de celui-ci.

Elle doit indiquer les éléments suivants :

Contenance servie : bouteille, pichet ou au verre

Quantité servie en centilitres (aussi valable pour le vin au verre)

Provenance du vin : pays d'origine du vin avec appellation d'origine protégée (AOP) ou indication géographique protégée (IGP) ou provenance européenne

Prix du vin TTC et service compris

À noter

Le millésime, le taux d'alcool, la marque commerciale, le cépage, le nom de l'exploitation (comme le nom de « Château ») et les médailles ou récompenses sont des mentions facultatives sur une carte des vins.

Eau potable gratuite

Vous devez **afficher** dans votre bar ou restaurant, la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable et gratuite.

Vous devez servir cette eau, fraîche ou tempérée.

Service des boissons

Si vous servez une boisson au verre, vous devez la verser en **présence du consommateur**, afin qu'il voie la bouteille d'où elle est issue.

Si le client commande une bouteille entière ou une canette fermée, elle doit être déposée devant lui **fermée**. Vous devez l'ouvrir en sa présence devant lui.

Affichage de la licence

Si votre bar ou votre restaurant distribue des boissons alcoolisées, vous devez avoir une licence autorisant cette vente.

Vous devez afficher une pancarte mentionnant le type de licence.

Affichage des prix

À l'**intérieur**, vous devez afficher la liste des boissons et leur prix.

À l'**extérieur**, vous devez afficher les prix au comptoir et en salle des boissons les plus souvent servies.

Le prix des plats et de toutes les boissons doit figurer sur la carte (menu).

Attention

vous devez afficher que vous servez **gratuitement** de l'**eau potable**, fraîche ou tempérée.

Vous devez afficher de manière visible depuis l'extérieur de votre établissement et sur la terrasse, les prix des boissons et des plats suivants les plus souvent servis :

Tasse de café noir

Demi de bière à la pression

Bouteille de bière (avec sa contenance)

Jus de fruit (avec sa contenance)

Soda (avec sa contenance)

Eau minérale plate ou gazeuse (avec sa contenance)

Apéritif anisé (avec sa contenance)

Plat du jour

Sandwich

Ces produits et leurs prix doivent être écrits avec des lettres d'une hauteur minimale de 1,5 cm.

Si le prix inclut le service, vous devez indiquer prix service compris .

À savoir

vous ne devez pas afficher de publicité de prix à l'égard du consommateur sur des articles indisponibles à la vente.

Diffusion de musique

Si vous diffusez de la musique dans votre bar ou restaurant vous devez demander une **autorisation à la Sacem** .

Vous devez respecter un maximum de niveau sonore pour ne pas déranger le **voisinage**. Si vous dépassez un certain seuil de décibels sur une durée déterminée, vous devez alors réaliser une **étude d'impact sonore** auprès d'un bureau d'étude acoustique.

Le tableau des seuils de décibels à respecter en fonction de la durée est disponible sur les sites des l'Agences régionales de santé.

Exposition de boissons non alcoolisées

Vous devez présenter un étalage de boissons sans alcool mises en vente dans l'établissement.

L'étalage doit être séparé de celui des autres boissons.

Il doit être visible à l'intérieur par les consommateurs.

Il doit présenter au moins 10 bouteilles avec un exemplaire de chacune des boissons suivantes :

Jus de fruits ou de légumes
Boisson gazeuse au jus de fruits
Soda
Limonade
Sirop
Eau minérale (gazeuse ou non)
Eau ordinaire gazéifiée artificiellement ou non

Attention

pour les happy hours, la publicité sur les prix doit être la même pour les boissons alcoolisées ou non.

**Déclaration pour la vente de denrées
animales**

Vous devez faire une déclaration pour toute activité **manipulant** des denrées d'origine animale destinées à des consommateurs.

Cette obligation concerne les professionnels qui vendent ou remettent **directement** les denrées aux consommateurs.

Elle doit être adressée à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).

Elle doit être effectuée **avant** l'ouverture de l'établissement.

Cette déclaration est obligatoire pour permettre au service Hygiène et sécurité alimentaire de la DDPP de programmer les visites de contrôle sanitaire.

Vous pouvez faire cette déclaration soit en ligne, soit par courrier postal.

Où s'adresser ?

Direction départementale en charge de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS ou DDETS-PP)

- Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

Le formulaire doit être téléchargé, imprimé et rempli.

Il doit être envoyé à la Direction départementale de la protection des populations.

Où s'adresser ?

Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP)

- Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (formulaire papier)

À noter

Si l'activité consiste à vendre des denrées d'origine animale à d'autres professionnels, vous devez demandeur un agrément.

**Règles
d'hygiène**

Vous devez respecter des règles d'hygiène sur les points suivants :

Locaux, matériels et équipements propres

Aménagement dédié à l'hygiène du personnel (vestiaire, lave-mains, WC)

Alimentation suffisante en eau potable

Stockage et conservation des aliments

Gestion des déchets

Respect de la chaîne du froid, du chaud et congélation

Formation aux règles d'hygiène alimentaire (l'exploitant et au moins un membre du personnel).

À noter

Pour connaître **en détail** les règles d'hygiène, vous pouvez consulter **notre page dédiée** : Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

**Protection des
mineurs**

Interdiction de vente d'alcool

Vous devez afficher la réglementation sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs (interdiction de vente d'alcool aux moins de 18 ans).



@Credits

Vous ne devez pas vendre ou offrir gratuitement de l'alcool à un mineur.

Si vous le faites, vous risquez une amende de 7 500 € et une interdiction d'exploiter votre licence pendant 1 an.

Vous devez exiger du client qu'il prouve sa majorité au moyen d'un justificatif.

Il est interdit de laisser entrer un jeune de moins de 16 ans non accompagné par un adulte.

Vous ne pouvez pas employer ou prendre en stage un mineur, sauf si c'est un membre de la famille (jusqu'aux cousins éloignés, dits cousins germains).

Interdiction de fumer

Vous devez afficher un panneau signalant l'interdiction de fumer – APPLICATION/PDF – 550.7 KB.

Affiche Interdiction de fumer



@Credits

**Sécurité et
accessibilité**

Accessibilité

Votre débit de boissons ou restaurant doit être conforme aux normes d'accessibilité pour les **personnes handicapées**.

Règles de sécurité

La réglementation sur la sécurité impose des obligations sur les points suivants :

Évacuation des personnes

Éclairage de sécurité

Garantie des appareils de cuisson et de chauffage

Alarme et extincteurs

Vous pouvez vous adresser à la mairie ou à la préfecture du département (où est situé votre bar ou restaurant) pour connaître précisément vos obligations.

Où s'adresser ?

Mairie

Où s'adresser ?

Préfecture

Terrasse

Si vous souhaitez **occuper une partie de l'espace public (trottoirs, places)** pour votre bar ou restaurant, vous devez en demander l'autorisation (en mairie ou préfecture). Il s'agit d'une AOT .

Vous avez le choix entre 2 types d'autorisations : permis de stationnement (terrasse ouverte, food-truck) ou permis de voirie (terrasse fermée).

À savoir

vous n'avez pas le droit d'installer un système de chauffage ou de climatisation. Toutefois, l'installation est possible s'il s'agit d'une terrasse fermée par des murs et hermétique à l'air.

Contrôles effectués

Points vérifiés lors d'un contrôle

Des contrôles réguliers sont effectués par les agents de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP).

Ils vérifient en particulier les points suivants :

Les dates limites de consommation ne sont pas dépassées

Il n'y a pas de congélations illicites ou avec du matériel inadapté

Les règles de température sont respectées et il y a des thermomètres dans les réfrigérateurs ou chambres froides

Les règles d'hygiène dans les locaux notamment dans les installations sanitaires sont respectées

La méthode et les principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments permettent à l'établissement d'assurer le transport, la conservation et l'utilisation jusqu'à la remise au consommateur final des denrées alimentaires dans les conditions sanitaires requises

Il n'y a pas de fausse mention valorisante sur l'origine des produits (exemples : régional , fermier), le type de fabrication (exemples : maison , du chef) ou sur la nature même des produits (exemple : jambon pour de l'épaule)

Que faire en cas d'anomalie grave ?

En cas d'anomalie grave (intoxication alimentaire, par exemple), il faut contacter directement la DDPP ou DDSCPP.

Où s'adresser ?

Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP)

Que faire en cas de litige entre consommateur et professionnel ?

En cas de litige avec un restaurateur, bistrotier ou cafetier, il faut dans un 1^{er} temps faire une réclamation auprès de celui-ci.

Cette déclaration doit prendre la forme d'un **courrier écrit**.

Cette première démarche de **règlement à l'amiable** est une **obligation**.

Si le consommateur n'obtient pas satisfaction, il est possible de faire appel à un médiateur du secteur des hôtels, cafés et restaurants, disponible dans chaque département.

La **médiation** est aussi un moyen de règlement d'un litige à l'amiable.

Pour connaître les coordonnées d'un médiateur dans son département, le consommateur peut contacter sa préfecture.

Où s'adresser ?

Préfecture

Il existe également des médiateurs nationaux de la consommation.

Les coordonnées, y compris l'adresse du site internet, doivent être fournies au consommateur par le professionnel (sur son site internet, conditions générales de vente ou de service ou tout autre moyen approprié).

Dans le secteur de l'hôtellerie restauration, selon les enseignes, le médiateur compétent est :

le **médiateur du commerce coopératif et associé**,

ou le médiateur du tourisme et des voyages.

Où s'adresser ?

Médiateur du commerce coopératif et associé

En ligne

Accès au [formulaire de contact](#)

Par courrier

Médiateur du commerce coopératif et associé

FCA

77 rue de Lourmel

75015 PARIS

(locaux non ouverts au public)

Par messagerie

servicemediation@mcca-mediation.fr

• [Saisir le médiateur Tourisme et Voyage](#)

Tourisme

Restauration

Réglementation dans un bar ou un restaurant (alcool, aliment, hygiène, sécurité)

Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales

Licence d'un restaurant et débit de boissons

Vente d'alcool à consommer sur place la nuit

Vente d'alcool à emporter la nuit

Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration

Hébergement

Ouvrir une chambre d'hôtes

Questions – Réponses

- Quels allergènes doivent être mentionnés sur un produit alimentaire ?

Toutes les questions réponses

Et aussi...

- Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires
- Règles de sécurité d'un établissement recevant du public (ERP)
- Licence d'un restaurant et débit de boissons
- Obligation d'accessibilité des ERP aux personnes handicapées
- Ivresse – Alcoolisme
- Taxation des boissons
- Conditions d'utilisation du logo "fait maison" dans la restauration
- Diffuser de la musique dans un commerce (Sacem)
- Vente d'alcool à consommer sur place la nuit
- Médiation des litiges de la consommation
- Occupation du domaine public par un commerce (AOT)

Pour en savoir plus

- Modèle d'affiche pour l'interdiction de fumer
Source : Ministère chargé de la santé
- Tout savoir sur la loi Agriculture et Alimentation
Source : Ministère chargé de l'agriculture
- Seuils de décibels à respecter pour un établissement recevant du public diffusant de la musique
Source : Ministère chargé de la santé

Services en ligne

- Sacem : demandes d'autorisation de diffusion de musique
Téléservice

Textes de référence

- 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
Article 62
- Code de l'environnement : article L541-15-10
Obligation restaurant bar de mettre à disposition de l'eau potable gratuite
- Code de la santé publique : articles L3322-1 à L3322-11
- Code de la santé publique : articles L3342-1 à L3342-4
Protection des mineurs (affichage)
- Code de la santé publique : articles R3353-1 à R3353-5-1
Répression de l'ivresse publique
- Code de la santé publique : articles R3512-2 à R3512-9
Interdiction de fumer dans les lieux publics
- Code de la construction et de l'habitation : articles R111-19 à R111-19-5
- Code de la construction et de l'habitation : articles R143-2 à R143-17
Sécurité dans les établissements recevant du public (ERP)
- Code rural et de la pêche maritime : articles R233-4 à R233-5
Déclaration sanitaire obligatoire
- Code de la consommation : article L412-9
Étiquetage des viandes (origine)
- Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, ovines, porcines et volaille dans les restaurants modifié par le décret n° 2025-141 du 13 février 2025
- 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
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires
- 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
- 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).
- Arrêté du 27 mars 1987 sur à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place
- 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)



AGGLOMÉRATION

Luberon Monts de Vaucluse

Horaires : Lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Adresse : 315 avenue Saint Baldou 84300 Cavaillon

Tél. : 04 90 78 82 30