



# La table d'hôtes et le service de boissons alcoolisées

« La dénomination « table d'hôtes » est une appellation d'usage pour qualifier l'offre de repas d'un exploitant de chambres d'hôtes. La table d'hôtes n'est pas un restaurant, mais une prestation accessoire de l'hébergement. En tant que complément de la prestation d'hébergement, elle est réservée aux seuls occupants des chambres d'hôtes, dans la limite des 15 personnes accueillies.

Le repas doit être pris à la table familiale et le menu est unique. »

(source : [service-public.fr](http://service-public.fr) – mai 2016)

## Obligations pour le repas

- Un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients de préférence du terroir, le repas est pris à la table familiale avec les boissons comprises dans la prestation ;
- Sont interdits : plusieurs menus par service, plusieurs tables, le dépassement de la capacité d'accueil, l'ouverture au public de l'extérieur, sinon il s'agit d'un restaurant.

## Règles d'hygiène : à respecter mais pas de formation obligatoire

- Se conformer aux exigences du règlement de l'Union européenne du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : approvisionnement en eau potable, hygiène des surfaces en contact avec les aliments, système de nettoyage des ustensiles utilisés pour la préparation des denrées alimentaires et des installations appropriées pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat ; Les « dispositions générales relatives aux bonnes pratiques d'hygiène » décrivent les mesures à prendre pour éviter tout risque de contamination des denrées, notamment le nettoyage des équipements, la lutte contre les nuisibles, la formation à l'hygiène et la maîtrise de la chaîne du froid.
- Le propriétaire peut proposer sa propre production en respectant les règles d'hygiène.
- La traçabilité des denrées utilisées doit être assurée (disposer d'informations relatives aux fournisseurs, à la nature des denrées servies, dates...) soit par le biais d'un registre ou en conservant les factures. Ces informations sont conservées 5 ans minimum. (Mesure ne s'appliquant pas au petit-déjeuner).

## Vente de paniers

- Les denrées fabriquées par l'exploitant doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire des tables d'hôtes ; l'activité doit être déclarée.
- Les produits non fabriqués par l'exploitant doivent juste respecter les règles de conservation. L'activité ne devra pas être déclarée.
- La prudence veut de n'y mettre que des produits non travaillés pour ne pas risquer de déroger involontairement aux les règles d'hygiène.

## Information

- Obligation d'information du consommateur sur les prix pratiqués (boissons comprises ou non... voir fiche « Information du consommateur »)

## Règlementation relative au service de boissons alcoolisées

La vente de boissons **non alcoolisées** n'est plus soumise à aucune obligation.

## Vous souhaitez :

- **uniquement vendre du vin à emporter** (souvenir, panier pique-nique..) : il faut obtenir une « **Petite licence à emporter** ». (Valable pour les alcools des groupes 2 et 3\*)  
il suffit d'effectuer une déclaration en mairie 15 jours avant le début de l'activité sur CERFA N° 14407\*03  
➤
- **servir du vin à votre table d'hôte** : il faut obtenir une « **Petite licence de restaurant** ». Elle permet aussi la vente à emporter.  
➤ Formation de 7 heures obligatoire ouvrant la délivrance du « Permis d'exploitation ».

MAJ : MR mai 2017

➤ Déclaration en mairie 15 jours avant le début de l'activité.

- **Ce que vous ne pourrez pas faire** : servir des alcools forts type whisky, digestifs (groupe 4/5\* ) ni servir des boissons alcoolisées en dehors des repas (pot d'accueil, bière auprès de la piscine...)
- Le permis d'exploitation est valable 10 ans. Il faut alors suivre une nouvelle journée de formation
- Pour organiser des ateliers de dégustation de vin en dehors des repas, il faut avoir une licence de débit de boissons III, (de type professionnel) ou demander au viticulteur d'intervenir lui-même chez vous (absence de licence le concernant).
- Il est interdit de servir ou de délivrer des boissons alcooliques à des mineurs.

**\*Les alcools sont répartis en groupes :**

- groupes 2 et 3 : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool\*
- groupe 4/5 : rhum et alcools distillés.

### Est-on obligé de proposer la table d'hôtes à tout moment ?

Non. Vous pouvez imposer la réservation préalable, et ne l'accorder que certains jours, par exemple lors de la fermeture des restaurants alentours.

### Quelle cuisine ?

Veiller à la cohérence de qualité entre le standing de l'hébergement, le tarif et le repas servi

Organismes référents	Textes de références	Sites internet
<p>Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) Cité Administrative – Angers</p> <p>La liste des organismes agréés pour dispenser la formation : <a href="http://www.interieur.gouv.fr/A-votre-service/Mes-demarches/Vente-Commerce/Commerce/Restauration-Debits-de-boissons/Exploitation-d-un-debit-de-boissons-et-d-un-restaurant">http://www.interieur.gouv.fr/A-votre-service/Mes-demarches/Vente-Commerce/Commerce/Restauration-Debits-de-boissons/Exploitation-d-un-debit-de-boissons-et-d-un-restaurant</a> Ou se rapprocher de votre label ou des syndicats hôteliers.</p>	<p>Code de la santé publique</p> <p><a href="http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idArticle=LEGIARTI000023754983&amp;idSectionTA=LEGISCTA000006171200&amp;cidTexte=LEGITEX000006072665">http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idArticle=LEGIARTI000023754983&amp;idSectionTA=LEGISCTA000006171200&amp;cidTexte=LEGITEX000006072665</a></p>	<p><a href="https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379">https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379</a></p> <p>Mise à disposition de tous les formulaires nécessaires</p> <p><a href="https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_14407.do">https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_14407.do</a></p>

