

Pour plus de contenu, connectez-vous !

FOCUS

ACTI_Traiteur et restauration

- [Affichages en restauration](#)
- [Formation nécessaire pour ouvrir son bar-restaurant](#)
- [Diffusion de la musique](#)
- [Exposition des boissons non alcoolisées](#)
- [Normes d'aménagement, de sécurité incendie, électrique](#)
- [Certification bio en restauration](#)

Affichages en restauration

Dans un restaurant, plusieurs informations doivent être portées à la connaissance du client, sous la forme d'affichage ou de panneaux.

Affichage des prix

L'arrêté du 27 mars 1987 modifié par l'arrêté du 29 juin 1990 fixe les règles applicables en matière d'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place. Remarques :

- dans l'établissement où il est perçu un service, le prix annoncé est un prix net (taxes et service compris). Les documents affichés ou mis à la disposition de la clientèle doivent comporter la mention " prix service compris " suivie de l'indication, entre parenthèses, du taux pratiqué pour la rémunération de ce service ;
- pour les boissons servies à l'occasion des principaux repas, par dérogation aux articles 2 et 3 de l'arrêté précité (voir plus bas, les obligations d'affichage et d'étalage du débitant de boissons), l'affichage peut être remplacé par une carte mise à la disposition de la clientèle et comportant les prix de l'ensemble des prestations offertes. Cette carte peut être un document distinct du menu et, le cas échéant, peut être inscrite de façon lisible au dos du menu.

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

A l'extérieur

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

Les menus ou cartes du jour ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins, ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de cinq, doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur :

- pendant la durée du service ;
- et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.

Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être mentionnée dans le document affiché.

Dans les établissements ne servant pas de vin, une carte comportant au minimum la nature des boissons et les prix de cinq boissons couramment servies doit être affichée.

Remarque : les cartes et menus doivent comporter, pour chaque prestation, le prix ainsi que la mention " boisson comprise " ou " boisson non comprise " et, dans tous les cas, indiquer pour les boissons : la nature et la contenance offertes.

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.

A l'intérieur

Des menus et cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.

Les agents de la répression des fraudes sont habilités à vérifier la conformité de l'affichage de la baisse des prix par rapport aux engagements annoncés et à sanctionner les établissements dont l'affichage est inexact.

Sanctions en cas de défaut d'affichage : amende contraventionnelle de 1 500 euros (7 500 euros pour les personnes morales).

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

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

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.

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.

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

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

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

Affichage de l'origine des ventes

Le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 impose aux restaurateurs de porter à la connaissance de la clientèle l'origine des morceaux de viandes bovines ou de la viande hachée.

L'origine est indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

1. " Origine : (nom du pays) " lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays .
2. " Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) " lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

L'information doit être donnée de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support.

Sanction en cas de défaut d'information sur l'origine des viandes : amende contraventionnelle de 450 euros (2 250 euros pour les personnes morales).

Affichage pour la protection des mineurs et de la répression de l'ivresse publique

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).

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*).

Les articles L.3342-1 et suivants du Code de la santé publique imposent l'apposition d'une affiche rappelant les dispositions relatives à la protection des mineurs.

Dans tous les établissements, vous devez afficher le panneau concernant " la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ", qui doit être immédiatement visible par la clientèle soit à proximité de l'entrée, soit à proximité du comptoir (affiche

téléchargeable sur le site internet de la préfecture de police).

Interdiction de fumer et vapoter

Le décret du 15 novembre 2006, en interdisant aux clients des cafés-restaurants de fumer à l'intérieur, a changé les habitudes.

S'il est permis au gérant d'installer les fumeurs en **terrasse**, c'est parce qu'il s'agit en théorie d'un « **espace extérieur** », donc non règlementé par le décret d'interdiction de fumer.

Une **circulaire** du 17 septembre 2008 rappelle ainsi qu'une terrasse est par définition :

- un espace clos (partiellement ou non) mais **totalelement découvert**, OU
- un espace couvert mais au moins **ouvert sur son côté principal** (façade frontale le plus souvent),
- et surtout, un espace qui demeure **cloisonné** du reste de l'établissement.

Si ces conditions ne sont pas réunies, les consommateurs doivent fumer dans la rue car il ne s'agit pas d'une terrasse mais d'une simple extension du reste de l'établissement.

Le responsable des lieux qui permet à ses clients de fumer à l'intérieur ou sur une terrasse non conforme à cette description est en infraction et peut être sanctionné.

Texte de la circulaire sur les terrasses.

A compter du 1er octobre 2017 : Il sera théoriquement possible de vapoter dans les bars et restaurants sauf si le ou la responsable d'établissement décide de l'interdire.

Panneau interdiction de fumer

Service des boissons et carte des vins

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.

Les infractions à cette réglementation sont punies d'une amende de 450 euros (2 250 euros pour les personnes morales). Elles peuvent également être sanctionnées au titre des délits de publicité mensongère et de tromperie.

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 de débit de boisson

Les restaurateurs doivent indiquer à l'extérieur de leur établissement le type de licence qu'ils possèdent. Vous devez afficher une pancarte mentionnant le type de licence.

Autres affichages obligatoires

- La mention et le [logo "fait maison"](#) doivent signaler les plats fabriqués de façon artisanale dans des conditions précises.

Seuls les restaurateurs qui servent des plats faits maison, cuisinés sur place à base de produits frais, bruts ou traditionnels (beurre, huile...), peuvent afficher la mention / le logo « Fait maison ».

Si toute la carte n'est pas faite maison, alors il faut mentionner sur la carte quels sont les plats réalisés dans la cuisine de votre entreprise.

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

- Le **règlement sanitaire départemental**

Le nom est un peu rébarbatif, mais il s'agit simplement du règlement en matière d'hygiène et de salubrité qui s'applique à toutes les communes du département.

Affichage non obligatoire mais conseillé par le bonsens

- Horaires et dates d'ouvertures. N'oubliez pas d'indiquez vos vacances.
- Les moyens de paiement

Formation nécessaire pour ouvrir son bar-restaurant

Permis d'exploitation d'une licence de débit de boisson

Permis valable pendant 10 ans. Formation d'un à deux jours en ligne ou en présentiel dans les centres agréés.

<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R22375>

HACCP

Il faut qu'au moins une personne de l'activité ait été formée aux normes d'hygiène.

Soit vous êtes titulaire d'un diplôme dans ce domaine ou d'une expérience de 3 ans en tant qu'exploitant, soit vous allez devoir suivre une formation auprès d'un organisme régional habilité.

Permis de vente de boisson alcoolisé la nuit

Au niveau de la loi, la nuit commence à 22 heures.

Formation de 7 heures.

Si diffusion de + de 6 spectacles/an

Les entrepreneurs qui n'ont pas pour activité principale ou pour objet l'exploitation de lieux de spectacles, la production ou la diffusion de spectacles.

Ces entrepreneurs peuvent exercer l'activité d'entrepreneur de spectacles (production, diffusion, exploitation de lieux de spectacles) dans la limite de **six représentations par an**. Au delà, ils doivent détenir une licence d'entrepreneurs de spectacles.

Exploitants de salles et de lieux : licence de catégorie 1

Cette licence s'adresse aux personnes qui pourvoient à l'entretien et à l'aménagement des salles et lieux pour les mettre à la disposition d'un diffuseur ou d'une compagnie, quel que soit le type de contrat. Les directeurs de théâtre ou de salle de concerts ont la responsabilité du respect de la sécurité et de la réglementation applicable aux salles de spectacles.

Le dossier de demande de licence est téléchargeable sur le site de la DRAC du siège social de la structure. Une fois complété il doit être renvoyé à la DRAC en recommandé avec accusé de réception.

La qualité du projet artistique n'est pas examinée, c'est la régularité de la situation du candidat au regard des différentes conditions objectives d'attribution qui est prise en compte.

La licence est délivrée par arrêté du préfet du Département du siège de l'entreprise après avis motivé d'une commission consultative régionale sur la délivrance, le renouvellement et le retrait de la licence.

N.B : la commission de délivrance des licences se réunissant selon les cas tous les trois ou quatre mois, il est indispensable de se renseigner auprès de la DRAC suffisamment à l'avance sur sa date de réunion et sur les délais de dépôt des dossiers pour ne pas repousser d'autant la date de délivrance de la licence.

La licence d'entrepreneur de spectacles vivants est délivrée pour une durée de trois ans renouvelable. Les demandes de renouvellement doivent être formulées quatre mois au moins avant l'expiration de la licence en cours de validité.

La licence ne peut être accordée qu'au représentant légal ou statutaire de la structure demandeuse. Le titulaire est par conséquent toujours une personne physique, personne physique qui détient la licence au nom de la structure.

S'il s'agit d'une association ou d'un établissement public, la licence est délivrée au dirigeant (président de l'association, directeur salarié, directeur artistique) désigné par l'organe

délibérant prévu par les statuts.

S'il s'agit d'une SARL c'est le gérant ou un représentant salarié (administrateur, directeur artistique) qui sera désigné titulaire de la licence.

Diffusion de la musique

Si vous diffusez de la musique dans votre bar ou restaurant, vous devez demander une autorisation à la Sacem : Sacem : Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique.

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 Agences régionales de santé.

Exposition des 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

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

Bien pensé à renouveler les boissons avant la date de péremption

Normes d'aménagement, de sécurité incendie, électrique

La sécurité alimentaire et la protection des consommateurs sont des éléments essentiels dans le secteur de la restauration, que ce soit pour une cuisine professionnelle ou un laboratoire. C'est pourquoi, des normes précises à respecter ont été mises en place.

Aménagement

Selon la norme CE 852/2004, « l'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et les dimensions des locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent permettre leur entretien, leur nettoyage et/ou leur désinfection, offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations, et permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination ».

Il est donc essentiel que le plan de la cuisine professionnelle permette d'effectuer toutes les tâches de préparation de la manière la plus rationnelle possible, tout en veillant à la sécurité sanitaire.

Marche en avant

Le principe de la marche en avant permet de respecter cette exigence. Il signifie que de la livraison des matières premières au produit fini, toutes les opérations de production doivent respecter une progression dans l'espace sans retour en arrière ni croisement.

En aucun cas le produit fini ne doit croiser la route de produits intermédiaires, des déchets ou des emballages de matières premières.

Dans le cas d'un local de petite taille, il peut être difficile de mettre en place une marche en avant dans l'espace. Il faudra alors instaurer une marche en avant dans le temps. L'idée est simple : des opérations « propres » et « sales » peuvent se faire sur un même lieu, mais pas en

même temps. Pour cela, un protocole précis de nettoyage/désinfection sera mis en place pour permettre la production. Ce protocole de nettoyage et de désinfection devra être décrit, documenté et enregistré dans le PMS.

Normes relatives aux murs et plafonds des cuisines professionnelles

Les murs et plafonds représentent des risques avérés pour la sécurité sanitaire :

- Les contacts avec le personnel, les aliments ou les emballages sont quotidiens au niveau des murs d'un laboratoire. Un mur poreux ou qui s'effrite, des zones difficiles d'accès pour le nettoyage constituent autant de sources de contamination pour le produit fini.
- Les plafonds surplombent l'ensemble du laboratoire alimentaire. Tout élément susceptible de s'en détacher peut potentiellement contaminer un aliment !

Face à ces risques élevés, la réglementation donne des préconisations claires pour les murs et plafonds des laboratoires alimentaires et cuisines professionnelles. D'après le Règlement (CE) N°852/2004 - Annexe II - Chapitre II - Article 1.b et 1.c :

- Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. L'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi qu'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations.
- Les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules.

Ces recommandations interdisent de facto l'utilisation de certains matériaux comme le bois, le plâtre, certaines peintures et les carrelages dont les joints sont en ciment. Nous recommandons l'installation de plaques murales et de revêtements de plafond en PVC, facilement nettoyables.

Normes incendie en cuisine professionnelle

Deux textes font autorité en matière de norme incendie en cuisine professionnelle.

Le premier est l'Arrêté du 25 juin 1980, qui concerne les « grandes cuisines », c'est-à-dire les cuisines dont la puissance utile totale des appareils de remise en température est supérieure à 20 kW.

Le second est la norme NF EN 16 282 de l'AFNOR, qui concerne plus précisément les obligations en termes d'évacuation et de ventilation des cuisines professionnelles.

Ces textes régissent les normes en matière de :

- Matériaux à utiliser pour les postes de travail, appareils de préparation et de cuisson, hotte, portes coupe-feu, murs et plafonds. Chaque élément doit avoir un certain degré coupe-feu ou une résistance au feu pour un temps défini.
- Mise à disposition de moyens d'extinctions (notamment des extincteurs, dont le nombre doit être adapté à la surface de la cuisine).

Les normes concernant les appareils de cuisson

Les professionnels de la restauration doivent s'équiper d'appareils de cuisson respectant les normes de sécurité incendie. Ils doivent installer un dispositif d'arrêt d'urgence des circuits d'alimentation en électricité et en gaz des appareils de cuisson. Ce dispositif doit être facilement accessible (article GC 4 de l'Arrêté du 25 juin 1980).

L'article GC 5 précise ces obligations : l'installation doit se trouver à une distance de plus de 50 cm des murs si ceux-ci ne sont pas couverts par des matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 (à l'exception des appareils certifiés CE, soumis aux préconisations du fabricant) ; et il faut pouvoir immobiliser les appareils susceptibles d'être renversés ou déplacés.

Enfin, il est nécessaire de prévoir des systèmes d'extinction adaptés aux différents risques (notamment l'extinction des feux d'huile dans le cas des friteuses).

Normes sur l'évacuation d'air et les hottes en restauration

L'Arrêté du 25 juin 1980 (article GC 10) réglemente le dispositif d'évacuation d'air et les hottes chez les professionnels de la restauration. Tout système de ventilation, qu'il soit naturel ou mécanique, doit permettre de conduire l'air et d'évacuer l'air vicié, les buées et les graisses de la manière suivante :

- Les hottes doivent être installées au-dessus des appareils de cuisson et doivent être construites en matériaux M0 ou A2-s1, d0.
- Les différents éléments des dispositifs de captation doivent pouvoir retenir les graisses et être facilement nettoyés et remplacés.
- Les conduits d'évacuation doivent être rigides et fabriqués en métal.
- Les autres conduits et gaines du lieu de restauration dans le bâtiment doivent respecter un degré coupe-feu de 60 minutes minimum.

Electrique

Toute cuisine doit respecter certaines réglementations. Elle doit notamment être conforme à la norme AFNOR NF C 15-100, complétée par le guide UTE C 15-201 qui en précise les modalités en termes de conception, de réalisation et d'entretien des installations électriques basse tension. L'Arrêté du 25 juin 1980 apporte des spécificités pour les grandes cuisines, c'est-à-dire les cuisines des lieux de restauration professionnelle.

Le nombre de prises électriques est déterminé en fonction de la taille de la cuisine :

- Pour les prises non spécialisées : 3 prises pour une superficie de moins de 4 m² ; 6 prises pour une superficie de plus de 4 m².
- Pour les prises spécialisées alimentant les appareils électroménagers : 1 pour les plaques de cuisson ou la cuisinière électrique de type 32A en monophasé, d'une prise 20A en triphasé ou d'une boîte de connexion ; 1 pour le four avec une prise 16A ; 1 pour le lave-vaisselle avec une prise 16A ; le lave-linge et le sèche-linge doivent être alimentés par une prise 16A ; et les congélateurs par un circuit spécialisé avec un dispositif différentiel de type F (30 mA).

Il existe une hauteur réglementaire minimale pour l'installation des prises électriques, calculée depuis le sol pour éviter tout contact dangereux avec l'eau :

- Plus de 5 cm pour les prises de 16A ;
- Plus de 12 cm pour les prises de 32A.

En outre, pour l'accessibilité aux personnes handicapées, les prises électriques doivent être installées en dessous d'1,3 mètre du sol.

Pouvant être mise en contact avec l'eau, l'installation électrique doit être étanche et doit pouvoir résister aux lavages à grande eau. Selon sa distance avec le sol, la prise devra répondre à une norme de protection supérieure :

- Du sol à 1,1 m : les prises doivent être protégées contre les jets d'eau (IPX5) ;
- De 1,1 m à 2 m : les prises doivent être protégées contre les projections d'eau (IPX4) ;
- Au-dessus de 2 m : les prises doivent être protégées contre les jets en pluie (IPX3).

Une cuisine professionnelle doit comporter au moins un point d'alimentation d'éclairage, de préférence au plafond. Cette source de lumière doit être au moins égale à 500 lux pour prévenir des accidents.

Une cuisine professionnelle peut installer un appareil de production d'eau chaude sanitaire (ballon d'eau chaude) d'une puissance inférieure ou égale à 70 kW. En revanche, tout appareil de production d'eau chaude sanitaire à circuit de combustion non étanche y est interdit.

Cuisine et système d'extraction d'air aux normes

Un local commercial doit être pourvu d'un **système d'extraction** dès lors que l'activité qui y est exercée implique une cuisson d'aliments, et donc l'émanation de fumées et d'odeurs.

En principe, un locataire ne peut exercer une activité dans les lieux loués que si elle est indiquée dans le contrat de bail, et qu'elle est permise par le règlement de copropriété de l'immeuble s'il en existe. La nécessité de disposer d'un système d'extraction dépendra donc notamment de la clause de **destination du bail**.

A cet égard, la Cour de cassation retient **qu'un local loué avec pour destination une activité de « restauration » doit être pourvu d'un système d'extraction de l'air pollué**, conforme à la réglementation en vigueur [1]. Les tribunaux semblent également considérer que l'installation est nécessaire pour une activité de « *petite restauration* », dès lors qu'elle est de **nature à entraîner la diffusion d'odeurs de cuisine** [2].

Ainsi, que l'activité autorisée dans le bail soit celle de « *restauration* », « *petite restauration* », ou encore « *sandwicherie* », le critère déterminant semble être **l'utilisation de certains moyens de cuissons entraînant des troubles olfactifs**, tels que fours, friteuses, appareils à panini ou feux vifs.

En vertu de l'article 1719 du code civil, la présence et la conformité de cette installation incombe au bailleur qui est tenu de délivrer le local **en état de servir à l'usage pour lequel il a été loué**. Pour transférer cette charge au locataire, une stipulation expresse du contrat de bail doit indiquer que le dispositif d'extraction sera réalisé par le preneur, et ce dernier doit avoir été informé des difficultés techniques attachées à la conduite de tels travaux [3].

Les caractéristiques à remplir pour un système d'extraction conforme.

Avant de créer ou d'acquérir un restaurant même en activité, vérifiez toujours en premier lieu, l'existence et l'état des conduits de fumées ou d'extraction d'air.

Dans un immeuble, il existe plusieurs types de conduits qui doivent être étanches (contrôle obligatoire tous les 3 ans) et isolés les uns des autres:

- Les cheminées maçonnées pour le chauffage,
- Les gaines pour les ventilations sanitaires (mécanisées ou non),
- Les gaines pour la climatisation des locaux et le renouvellement de l'air,
- Les tubage des installations de chauffage ou productions d'eau chaude au gaz,
- Les gaines d'extraction de l'air vicié des cuisines reliées aux hottes de captation situées au dessus des éléments de cuisson.

Les règles définissant la conformité d'un système d'extraction de l'air sont contenues dans le **Règlement Sanitaire Départemental**, qui prévoit que la ventilation du local doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution. Outre ce règlement, les

reglements de sécurité contre l'incendie, les reglements de copropriétés ainsi que les plaintes éventuelles du voisinage pour le bruit et les odeurs peuvent rentrer en considération.

Pour ce faire et éviter les nuisances, conformément à l'article 63-1, l'installation doit être placée à au moins 8 mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment des véhicules et des débouchés de conduits de fumée. Il faut également que l'air extrait des locaux soit rejeté à au moins **8 mètres de toute fenêtre** ou de toute prise d'air neuf.

Cette configuration évite notamment au voisinage du local de souffrir de diverses nuisances liées à l'air rejeté, notamment olfactives.

Les articles 61.1 et 64.2 du même règlement posent également des règles en matière de débit minimums d'air neuf à introduire dans les grandes cuisines d'établissement recevant du public (ERP). En pratique, il faudra généralement que le diamètre de la gaine d'extraction soit au minimum de **400 millimètres** pour assurer ces débits minimums sans provoquer de nuisances sonores vis-à-vis du voisinage.

Par ailleurs, les conduits doivent être étanches et isolés les uns des autres. Un contrôle est obligatoire **tous les trois ans** par une entreprise qualifiée pour s'en assurer.

S'agissant de l'entretien, le tubage métallique servant de conduit pour extraire les vapeurs grasses de cuisine doit être nettoyé au minimum une fois par an par une entreprise spécialisée et qualifiée par un Organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment (OPQCB). Les filtres des hottes (en acier inoxydable ou jetable) doivent quant à eux être entretenus et dégraissés au moins une fois par semaine, ce qui peut être effectué par le personnel de l'établissement.

Certification bio en restauration

Le cahier des charges prévoit :

- **La certification « Quantité produits »**, basée sur les volumes des produits biologiques achetés par l'établissement sur une période (y compris les boissons) selon 3 catégories : **de 50 à 75 %**, **de 75 à 95%** et **+ de 95%**. Le % exprime la valeur d'achat de denrées/ingrédients bio dans l'élaboration et la vente des produits.
- **La certification « Plat(s) et/ou menu(s) »**, basée sur le **Plat composé** d'au moins 95% en poids d'ingrédients et/ou de denrées biologiques ou sur le **Menu constitué** à 100% de plats ou denrées biologiques (y compris les boissons s'il y a).
- La certification «plat(s) et/ou menu(s)» est indépendante de la certification «quantités produits» sauf pour les restaurants «+ 95%» pour lesquels la certification «plat(s) et/ou menu(s)» est intégrée d'office.
- Un restaurant qui ne propose qu'un plat bio peut se faire certifier en «plats et/ou menus» sans demander la certification «quantité produits».
- **Seuls les «+ 95 %» peuvent se revendiquer RESTAURANT BIO**

En savoir plus:

https://www.bureauveritas.fr/sites/g/files/zypfnx146/files/media/document/FT_Agro_Restaurant%20220.pdf