

Pour plus de contenu, connectez-vous !

# Réglementation (enseigne, terrasse, vente de boissons alcoolisées...)

- [Vente de boisson alcoolisées\\_ sur place et à emporter](#)
- [Terrasses](#)
- [Déclarations de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale \(DAOA\)](#)
- [Ouverture le dimanche](#)
- [TVA](#)
- [Enseigne et publicité](#)
- [Utilisation du bois en cuisine/ boulange](#)

# Vente de boissons alcoolisées\_ sur place et à emporter

Toute personne ayant l'intention d'ouvrir un établissement qui vend des boissons alcoolisées, à titre principal ou accessoire, doit posséder une licence.

Il peut s'agir d'un établissement de vente :

- **sur place** (café, bar, pub, discothèque, restaurant, hôtel-restaurant, bar-restaurant, chambre d'hôtes)
- ou **à emporter** (supermarché, épicerie, caviste, vente à distance ou par internet).

À noter

Les débits de boissons **temporaires** (sur une foire, une fête locale, etc.) ne sont pas obligés d'avoir une licence. Une autorisation de la mairie suffit.

## Types de licences selon la nature des boissons

Il existe 3 types de boissons différentes correspondant à 3 autorisations :

- Boissons sans alcool : vente libre. Il n'y a pas besoin de licence (anciennement Licence I ou petite licence).
- Boissons en-dessous de 18° d'alcool (vin, bière, crème de cassis, etc.) : Licence III (licence 3)
- Boissons de plus de 18° d'alcool (alcools distillés tels que liqueur, rhum, whisky, etc.) : Licence IV (licence 4)

Les différents types de licences selon la nature des boissons			
Type de boissons	Débit de boissons à consommer sur place	Débit de boissons à emporter	Restaurant
Groupe 1 : boissons sans alcool	Vente libre	Vente libre	Vente libre
Groupe 3 : boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel) et vins doux naturels, crème de cassis, jus de fruits ou de légumes comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises comprenant moins de 18° d'alcool	Licence III, dite <i>licence restreinte</i>	Petite licence à emporter	Petite licence restaurant
Groupes 4 et 5 : rhums, tafias, alcools distillés et toutes autres boissons alcooliques (gin, vodka, whisky, etc.)	Licence IV, dite <i>grande licence ou licence de plein exercice</i>	Licence à emporter	Licence restaurant

Les marchands **ambulants** (**food-truck**, camionnettes de restauration, camions pizza, etc.) peuvent vendre seulement des boissons avec un taux **inférieur ou égal à 18° d'alcool** (vin, bière, cidre, porto, poiré, etc. et boissons sans alcool). Il leur est interdit de vendre des alcools forts (whisky, vodka, rhum, pastis, etc.). Seule la **petite licence à emporter** les concerne.

## Les licences en restauration

Quand les boissons alcoolisées accompagnent les repas, le restaurateur doit être titulaire d'une *licence de restaurant* (pour tous les alcools) ou d'une *petite licence restaurant* (pour seulement les vins, cidres et bières).

Si la vente d'alcool a lieu aussi en dehors des repas (bar-restaurant), il doit être titulaire d'une licence III ou IV. La *licence restaurant* ou la *petite licence restaurant* ne sont alors pas nécessaires.

Les gîtes et chambres d'hôtes qui souhaitent proposer une restauration le soir avec de l'alcool doivent posséder l'une de ces 2 licences : *licence de restaurant* ou *petite licence restaurant*. Cela ne s'applique pas à ceux proposant seulement le petit-déjeuner.

L'établissement qui possède une *licence restaurant* ou une licence III ou IV, peut vendre à emporter les boissons autorisées par sa licence.

**Si l'établissement vend exclusivement des boissons à emporter (épicerie, vente en ligne), il doit être titulaire :**

- soit de la *petite licence à emporter*, pour le cidre, le vin et la bière,
- soit de la *licence à emporter*, pour les alcools de plus de 18°.

Concernant les deux licences de vente à emporter (grande et petite), le permis d'exploitation n'est pas demandé. En effet, il est nécessaire uniquement lorsque la consommation d'alcool se fait sur place et non à emporter.

Les marchands de restauration ambulants comme les food trucks n'ont pas le droit de vendre des alcools de plus de 18°.

Pour la vente à emporter d'alcool entre 22h et 8h du matin, il faut être titulaire d'un permis d'exploitation.

Sur le bon de commande ou facture d'une vente à distance d'alcool, le vendeur doit écrire la mention "*produit soumis à un droit d'accisesTaxe indirecte perçue sur la vente ou l'utilisation de certains produits : boissons alcoolisées, produits du tabac et produits énergétiques*" (en plus de la description des produits, de ses coordonnées et de celles de l'acheteur).

## Les conditions pour demander une licence?

### Nationalité

Il n'y a pas de condition de nationalité requise pour obtenir une licence de débit de boissons (restaurant ou bar).

Cependant, l'entrepreneur étranger en France doit respecter [certaines règles](#).

## Âge et dossier judiciaire

Pour obtenir une licence de débit de boissons, il faut remplir les 3 conditions suivantes :

- Être majeur ou [mineur émancipé](#)
- Ne pas être [sous tutelle](#)
- Ne pas avoir été condamné à certaines peines : les crimes de droit commun et de proxénétisme interdisent définitivement de posséder une licence. En revanche, pour les délits comme le vol, l'escroquerie, l'abus de confiance, l'interdiction de licence est supprimée au bout de 5 ans après la peine (sans récidive).

## Comment obtenir une licence?

Pour **obtenir une licence** de débit de boissons ou de restaurant, il faut :

1. Détenir un **permis d'exploitation**, délivré après une formation spécifique
2. Effectuer une **déclaration préalable** d'ouverture (ou de mutationChangement de propriétaire ou de gérant ou de translationDéplacement de la licence d'alcool d'un local à un autre local dans la même commune)
3. Recevoir le **récépissé de déclaration** prouvant la détention d'une licence

## Quota par commune pour l'attribution d'une licence III

Une commune délivre un nombre limité de licences.

Les licences se demandent en mairie (dans la plupart des cas) après avoir acquis un **permis d'exploitation**

Il est interdit de délivrer une licence III (licence 3 appelée aussi licence restreinte) dans une commune où le **total** des établissements ayant une **licence III** et ceux ayant une **licence IV** dépasse la proportion **d'un débit pour 450 habitants**.

Il existe cependant des **exceptions**. Il est possible de déroger à cette limitation, dans les 2 cas suivants :

- Si l'installation a lieu dans une ville ou une commune touristique ayant une politique du tourisme, des hébergements conçus pour l'accueil de touristes et recevant une dotation de l'État dédiée au tourisme. Le nombre de débits de boissons autorisés est alors défini par décret.
- Lors du **transfert** d'un débit de boissons dans une autre commune, dans le cas où l'autorisation du transfert a été validée par le préfet.

## Marché de la licence IV

Cette catégorie de licence **s'obtient uniquement par un rachat** avant de pouvoir faire un transfert, une mutation ou une translation. Elle fait donc l'objet de spéculation. On peut en trouver sur LeBonCoin ou bien les sites spécialisés.

Les trois façons de **céder une licence d'exploitation** dans les règles est de le faire avec la cession d'un fonds de commerce (mutation), de manière indépendante et dans un autre établissement de la même commune (translation) ou dans une autre commune (transfert).

Attention il y a des zones d'implantation possibles des licences et des zones impossibles = zones protégées.

Le transfert de la licence correspond au déplacement de l'établissement vers un autre local en dehors de la commune où il est situé. Il peut déménager à l'intérieur d'un même département, dans un département limitrophe ou ailleurs sous certaines conditions.

### Dans le même département

Un débit de boissons peut déménager à l'intérieur du département où il est situé.

En cas de déménagement hors de la commune où il était établi, l'exploitant doit demander l'autorisation de transfert au préfet du département où il souhaite s'implanter.

Le préfet doit consulter le maire de la commune d'origine et celui de la commune où le débit de boissons va être installé. La décision finale revient au préfet.

Le maire est décisionnaire final dans un seul cas : lors d'un transfert de licence IV dans une commune où il n'existe qu'un seul établissement de cette catégorie. Le transfert de la dernière licence 4 d'une commune était interdit avant aout 2015.

### **Dans un autre département**

Un débit de boissons à consommer sur place peut être transféré dans un département limitrophe à celui dans lequel il se situe, mais alors cette licence ne peut pas faire l'objet d'un transfert vers un nouveau département durant une période de 8 ans.

Des transferts sont exceptionnellement autorisés au-delà du département pour certains établissements touristiques comme des hôtels classés ou des terrains de camping.

### **Autorisation ou refus de transfert**

En cas de refus, cette décision prend la forme d'un arrêté qui doit indiquer les motifs de ce refus, les délais et les voies de recours.

En l'absence de réponse dans les 2 mois, le transfert est considéré comme accepté.

Un débit de boissons qui a cessé d'exister depuis **plus de 5 ans** est considéré comme supprimé. Il ne peut plus être transféré de lieu.

Toutefois, ce délai est suspendu en cas de liquidation judiciaire ou de fermeture provisoire prononcée par l'autorité judiciaire ou administrative.

Lorsqu'une décision de justice a prononcé la fermeture définitive d'un débit de boissons, la licence de l'établissement est annulée.

## Permis d'exploitation

Le permis d'exploitation correspond à une attestation qui prouve que le futur exploitant a suivi une **formation spécifique obligatoire**.

Il est délivré par l'**organisme agréé** qui réalise cette formation.

Cette formation est indispensable pour ouvrir le droit à l'exploitation d'un débit de boissons alcoolisées.

La formation porte sur la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection de mineurs, la répression de l'ivresse publique, la lutte contre le bruit. Elle forme également le futur exploitant à la législation des stupéfiants et aux principes de la responsabilité civile et pénale.

La **liste des organismes** agréés diffère selon que la vente se fait [sur place](#) ou [à emporter la nuit](#).

Le permis d'exploitation est **valable 10 ans**. Il est ensuite renouvelable en effectuant une nouvelle formation de 6 heures.

Le permis est constitué d'un formulaire rempli par l'organisme de formation et délivré au futur exploitant, à condition qu'il ait suivi entièrement la formation.

[Permis d'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant](#)

## Déclaration préalable en mairie et récépissé

Pour **recevoir la licence**, vous devez faire une **déclaration d'ouverture** (ou de mutation/ Changement de propriétaire ou de gérant ou de translation/ Déplacement de la licence d'alcool d'un local à un autre local dans la même commune) du restaurant ou du débit de boissons.

Vous remplissez pour cela le **formulaire ci-dessous**. Vous le transmettez à la mairie ou à la préfecture avec les documents nécessaires (justificatifs d'identité et permis d'exploitation valide).

Cette déclaration administrative doit être effectuée au moins **15 jours avant** l'ouverture, la mutation ou la translation du débit.

Dans le cas d'une **mutation** à la suite d'un **décès**, le délai de déclaration est d'1 mois après le changement d'exploitant.

Déclaration d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter pour l'obtention d'une licence (vente d'alcools)

Après avoir rempli et transmis cette déclaration, l'exploitant reçoit un **récépissé** qui constitue la **preuve** qu'il possède une **licence**.

Ce récépissé ne donne pas le droit d'exploiter un débit de boisson (c'est le rôle du permis d'exploitation).

Il ne prouve pas non plus la validité du titre de propriétaire ou de gérant (il s'agit des identifiants et documents prouvant l'**immatriculation de l'entreprise** au RNE : RNE : Registre national des entreprises).

## Valider de la licence

La licence, contrairement au permis d'exploitation, a une durée de **validité indéterminée**.

Cependant, en cas d'**arrêt d'exploitation** de l'établissement, la licence est annulée au bout de **5 ans**.

Cette durée de 5 ans est valable si l'arrêt fait suite à une volonté de l'exploitant.

En cas de fermeture pour liquidation judiciaire, la licence est annulée automatiquement à la fin de la procédure.

## Affichage obligatoire

La réglementation en vigueur impose certains affichages obligatoires :

- La licence doit être affichée à l'extérieur du lieu de vente.
- L'affichage obligatoire concernant la consommation d'alcool et l'ivresse publique doit être visible à l'extérieur du bar..
- Les affiches de protection des mineurs doivent être visibles à l'entrée de l'établissement et à proximité du bar ou du comptoir.



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*).

Il n'est pas possible d'ouvrir un bar partout où on le souhaite. Il existe des **zones** où il est interdit de vendre des boissons alcoolisées à consommer **sur place** (licences III et IV). Il existe aussi des **quotas** qui limitent le nombre de débits de boissons par **commune**.

### Zones protégées

Les zones d'interdiction concernent ce qu'on appelle les **débits de boissons alcoolisées**.

Ce sont les établissements de vente d'alcool à consommer **sur place**.

Seuls ceux qui possèdent une **licence III** ou une **licence IV** sont concernés.

Il s'agit donc principalement des **bars** et des **cafés**.

Il existe des lieux dans l'espace public où il est **interdit** d'ouvrir un débit d'alcool.

Ce sont des zones créées pour **protéger** la **santé des mineurs** et des consommateurs.

Il s'agit de **périmètres** déterminés **autour** des établissements suivants (à Lyon 150m en porte à porte):

- Stade, terrain de sport privé ou public, piscine
- Hôpital, clinique, centre médical, centre de soins ou d'accueil en addictologie
- Centre de loisirs ou d'hébergement collectif pour la jeunesse,
- Établissement d'enseignement (publics et privés, de tout degré scolaire de l'école à l'université) ou de formation

Les restaurants qui vendent de l'alcool uniquement servi au cours des repas ne sont pas concernés par ces interdictions.

Ces zones sont protégées par **arrêté préfectoral**. L'arrêté préfectoral détermine l'étendue de la zone de protection et la **distance d'interdiction** définie à partir de l'établissement « protégé ».

En savoir plus: <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F22384>

Le guide juridique de la vente: <https://www.syndicat-cotesdurhone.com/upload/article/file/guideventevf19042021-607e72f564358.pdf>

# Terrasses

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 :  
AOT : Autorisation d'occupation temporaire du domaine public.

Vous avez le choix entre 2 types d'autorisations :

- permis de stationnement (terrasse ouverte, food-truck) ou
- permis de voirie (terrasse fermée).

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.

# Déclarations de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Ce formulaire permet à tout établissement qui produit ou commercialise des denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale d'effectuer la déclaration obligatoire avant ouverture.

- 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.

Elle est aussi obligatoire à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité.

Le formulaire doit être téléchargé, imprimé et rempli.

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

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

## Agrément

Comment savoir si je dois demander [l'agrément](#)?

En répondant à ces questions:

- J'utilise dans produits d'origine animale? (si uniquement végétal: RAS)
- Je livre des professionnels qui font de la revente? (Si uniquement B to C: RAS)

Si l'activité répond deux "OUI", elle doit demander un agrément ou une dérogation d'agrément.

Pour bénéficier de la dérogation, il faut rester dans ces cadres:

Tout transformateur qui manipule des denrée animale doit faire (par CERFA 13984-05) une déclaration d'ouverture de labo

- livrer des clients à moins de 80kms du site de production et ne pas dépasser les quantités limites (en poids et en rapport à la totalité de votre prod)

<https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeg8532004>

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE à des établissements de restauration (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 par semaine	400 par semaine

(\*) Les quantités maximales ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits à base d'œuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (vivants, réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine
Cuisses de grenouilles	75 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine

Tout transformateur qui manipule des denrée animale doit faire (par CERFA 13984-05) une déclaration d'ouverture de labo

Lien Nuage: <https://nuage.grap.coop/s/geZzEqFkQZeEZe4>

# Ouverture le dimanche

Le **dimanche** est destiné au repos hebdomadaire des salariés (repos dominical). L'ouverture d'un commerce le dimanche est donc, en principe, **interdite**. Toutefois, certaines **autorisations** vous permettent d'ouvrir votre commerce le dimanche. Ces autorisations alternatives dépendent de votre **nombre de salariés**, de la **nature de votre commerce** ou de votre **localisation**.

Un commerce peut ouvrir le dimanche **si l'emploi de salariés n'est pas requis**. Vous pouvez ouvrir **sans autorisation préalable** et **sans restriction d'horaires**, peu importe la nature de votre commerce (alimentaire, non alimentaire, de détail, etc.).

Cependant, un arrêté préfectoral peut **interdire l'ouverture** de certains commerces le dimanche. Renseignez-vous auprès de la préfecture de votre département.

Les commerces de détail alimentaire sont autorisés à ouvrir le dimanche **jusqu'à 13 heures**.

Dans les établissements avec une surface de vente supérieure à **400 m<sup>2</sup>**, les salariés travaillant le dimanche bénéficient d'une **rémunération majorée** d'au moins 30 %.

Les hôtels, cafés et restaurants sont autorisés à ouvrir le dimanche, sans restriction d'horaires, pour répondre aux **besoins du public**.

Le contrat de travail du salarié doit **mentionner l'obligation** de travailler les dimanches

Vous pouvez ouvrir le dimanche, **sans restriction d'horaires**, si votre commerce est situé **dans l'une des zones suivantes** :

- Zone touristique internationale (ZTI)
- Zone touristique simple
- Grande gare
- Zone commerciale

Attention

Dans ces zones, les **commerces de détail alimentaire** peuvent ouvrir le dimanche. En revanche, ils doivent **fermer à partir de 13 heures**.

# TVA

## Ventes en boutique :

- A consommer sur place = TVA à 10% (sauf alcool 20% et thé/café à 5,5%)
- A emporter = TVA à 5,5% (sauf alcool 20%), la philosophie c'est que le plat est emballé et peut être conservé un minimum ( Cf exception point d'après). Attention, cela veut dire que le client retire lui même son menu, il n'y a donc pas de livraison !

## Ventes en livraison (via les internet par exemple) :

- Dès qu'il y a une livraison, cela n'est plus de la "vente de bien", mais de "prestation de service" = TVA à 10% (y compris les frais de livraisons, sauf si ces frais sont facturés séparément = 20%).
- Exception cependant pour ce qui est conditionné et peut être conservé = TVA à 5,5% (quid de la livraison?) cf doc impots "*En revanche, les produits vendus sous un emballage permettant leur conservation ne sont pas considérés comme des ventes à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate ; ils bénéficient du taux réduit de 5,5 %.*" **Cela ne concerne donc pas les plateaux repas !**

## Prestations traiteurs réalisées sur place :

- De ce côté, pas de grosse MAJ sur la bouffe = TVA à 10%
- la grosse nouveauté concerne les frais annexes qui peuvent être assujettis à 10% ! précision des impôts "*outre la fourniture de nourriture préparée ou non et de boissons (à l'exclusion des boissons alcooliques, se reporter au I-B § 70 à 90 du BOI-TVA-LIQ-30-10-10), un ensemble de services tels que le service à table (comprenant le service de préparation des mets), la fourniture de matériels nécessaires à la consommation du repas (**vaisselles, tables, chaises, équipements mobiles de réchauffage des mets, de cuisine et d'hygiène, etc.**), la mise en place et la **décoration** des*

espaces dédiés à la consommation (**tables, buffets, etc.**) ainsi que la fourniture d'espaces fixes ou mobiles (**salles, tentes, etc.**) permettant la consommation sur place. Le taux réduit de 10 % s'applique sur l'ensemble de la prestation, que celle-ci soit facturée globalement (prix global par personne) ou que les différentes composantes de la prestation soient facturées distinctement."

- attention : restent à 20% : Mises à disposition d'hôteses, personnel de vestiaire, voiturier, chauffeur, videurs, DJ, gogo danseur, dresseurs de poney, équipe interne du GRAP (sur place ou à emporter...).

**Attention** : si vous avez un doute, ne changez rien ! Vous pouvez vous référer aux documents des impôts car chaque produit peut être concerné par une exception...

Par exemple la TVA au taux normal 20% pour : confiseries, produits composés contenant du chocolat, margarines et au caviar...

plus d'info : <https://bofip.impots.gouv.fr/bofip/705-PGP.html/identifiant%3DBOI-TVA-BASE-10-20-10-20190807>

# Enseigne et publicité

Une **enseigne commerciale** permet aux clients d'identifier le local d'exploitation d'une entreprise (ex : une boutique). L'enseigne doit respecter des règles d'**emplacement**, de **dimensions** et d'**éclairage nocturne**. Son installation requiert également une **autorisation préalable** dans certains cas. Par ailleurs, les **enseignes temporaires** qui signalent des événements particuliers se voient appliquer des règles différentes.

Une **enseigne commerciale** est une inscription, forme ou image apposée sur un immeuble portant sur une activité qui s'y exerce. Autrement dit, l'enseigne commerciale est un signe extérieur visible et apposé sur un établissement (ex : nom de l'entreprise, logo ou les deux, etc.).

Elle permet de **signaler la présence du local d'exploitation** et d'en préciser l'objet (restaurant, tabac, hôtel, vêtements, optique, etc.).

L'enseigne est un élément du fonds de commerce Ensemble des éléments nécessaires à l'exercice de l'activité : clientèle, enseigne, nom commercial, matériels et équipements, droit au bail (local commercial), droits de propriété, contrats de travail et d'assurance en cours. au même titre que la clientèle.

L'enseigne commerciale n'est **pas obligatoire** pour l'entreprise, [contrairement à la dénomination/raison sociale](#).

Emplacement et dimensions de l'enseigne => réglementation =>

<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F24357>

## Enseignes nécessitant une autorisation préalable

L'installation d'une enseigne est soumise à **autorisation administrative préalable** lorsqu'elle est réalisée dans **l'un des lieux suivants** :

- Dans les communes couvertes par un [règlement local de publicité \(RLP\)](#)

- Sur les arbres
- Sur les immeubles classés ou inscrits au titre des [monuments historiques](#)
- Sur les monuments naturels et dans les [sites classés ou inscrits](#)
- À moins de 100 mètres et dans le champ de visibilité des immeubles présentant un caractère esthétique, historique ou pittoresque
- Dans le périmètre des [sites patrimoniaux remarquables](#)
- Dans les parcs nationaux, parcs naturels régionaux et réserves naturelles
- Dans les [zones spéciales de conservation et zones de protection spéciales](#)

À noter

Une autorisation administrative préalable est également requise pour l'installation des **enseignes à faisceaux laser**.

Enseigne et syndic de copropriétés: lien doc nuage: <https://nuage.grap.coop/s/f2bp5RcFGkHFH48>

# Utilisation du bois en cuisine/ boulange

Un certain nombre de matériaux ne font pas encore l'objet d'une réglementation spécifique, que ce soit au niveau de l'Union européenne ou au niveau national, ou sont réglementés de manière incomplète. C'est en particulier le cas du bois.

Les matériaux et objets en bois peuvent à l'état de produit fini être destinés à entrer en contact direct avec des denrées alimentaires ou dont on peut raisonnablement prévoir qu'ils seront mis en contact direct.

Pour les matériaux et objets en bois, il peut s'agir de bois brut ou de produits à base de bois (panneaux, contreplaqué, etc.). Ils peuvent être vernis, laqués, peints, collés, imprimés ou revêtus.

Les principaux exemples d'application sont les suivants :

- *Emballages*

Les filières alimentaires concernées sont nombreuses.

A titre d'exemples : fruits et légumes (cageots, cagettes, caisse-palette), produits de la mer (caisses, caissettes, bourriches), produits transformés à base de lait (boîtes), produits de la boulangerie-pâtisserie (panière, corbeille), confiseries (bonbonnières) et tout autre conditionnement destiné à entrer en contact direct avec des denrées alimentaires.

- *Autres objets*

Les équipements de l'industrie agroalimentaire et les plans de travail : planches et surfaces spécifiquement destinées à la préparation des denrées alimentaires, billots de découpe pour la viande, tonneaux pour la fabrication des vins et alcools, gerles pour la fabrication des fromages, etc.

Le bois est un matériau qui peut également, dans un cadre traditionnel, avoir un effet recherché dans la technologie agroalimentaire (vieillissement des alcools en fûts, affinage des fromages au contact des gerles, etc.). Dans ce cadre, n'est pas concernée par cette fiche la libération intentionnelle des constituants naturels du bois dans des types particuliers de denrées alimentaires.

**Les opérateurs de l'agroalimentaire doivent en outre respecter les dispositions générales d'hygiène du [règlement \(CE\) n°852/2004](#) pour les équipements, plans de travail et surfaces destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et notamment le point 1 du chapitre 10 de l'annexe II, le point 1f du chapitre II de l'annexe II et le chapitre V de l'annexe II.**

- les ustensiles de cuisine (bols, plateaux, planches à découper, couverts, plats, saladiers, coupelles, mortiers, etc.).

- les piques à brochettes pour les viandes, les poissons, les légumes et les fruits ainsi que les bâtonnets pour glaces alimentaires.

**Ne sont pas concernés par les questionnement**

- les articles de vannerie,
- les objets en liège,
- les objets en bambou[1]

[1]Le bambou n'est pas une espèce de bois.

## Restriction d'emploi

A l'exception des traitements antifongiques temporaires pour les conteneurs de fruits et légumes conditionnés ou non, **les matériaux et objets en bois destinés ou susceptibles d'entrer en contact avec des denrées alimentaires ne doivent pas avoir fait l'objet d'un traitement chimique de protection.**

Les vernis et huiles

**Les vernis**

Les vernis avec l'appellation « alimentaire » sont conçus pour les meubles et autres supports dans lesquels seront déposés des aliments secs. Ces vernis constituent une bonne protection pour isoler le bois des aliments. Mais le principal défaut de ces vernis c'est leur fragilité face à la température. Les aliments chauds vont créer des micros fissures, avec le temps ces fissures vont s'agrandir avec les nettoyages, l'humidité, des rayures, les coups et au bout de quelque temps l'utilisateur aura ingéré une partie de ce vernis.

## Les huiles

D'autres produits que les vernis sont employés en protection de récipients en bois, les huiles alimentaires et plus largement les huiles siccatives. Ces produits pénètrent bien le bois et encore plus profondément à une température de 30 à 40°C. Certaines vont avoir tendance à moisir mais tout dépend de la fréquence d'utilisation de ces récipients.

Une huile qui ne rancit pas c'est l'huile de paraffine issue d'hydrocarbures. Elle ne transmet aucun goût au bois et se comporte bien dans le temps. Mais comme toutes les huiles, après les premiers lavages il faut en repasser un peu sur la surface.

Une huile qui est plus naturelle est l'huile d'abrin (ou huile de bois de chine ou encore huile de tung) ou de lin. Plus l'indice de siccativité plus elle est susceptible de durcir par changement chimique. Par abus de langage on parle de séchage des huiles mais il n'y a pas d'évaporation mais un changement chimique.

L'huile nourrit le bois, empêche les déformations des pièces, diminue la pénétration des aliments dans le bois et finalement très peu de produit remonte en surface (sauf au contact avec un liquide chaud).

Un vernis dit "alimentaire" doit respecter les normes de **conformité contact alimentaire**. Cela signifie qu'une fois sec et durci, il ne libère aucune substance nocive susceptible de contaminer les aliments.

## Les essences de bois

Il n'existe pas de procédure d'autorisation réglementaire pour l'utilisation d'essences de bois, en particulier exotiques, pour un contact avec des denrées alimentaires.

Les essences de bois qui sont admises dans l'arrêté du 15 novembre 1945 sont reprises ci-dessous :

- *pour tout type d'aliments* : chêne, charme, châtaignier, frêne, robinier.
- *pour les solides alimentaires* : noyer, hêtre, orme, peuplier.

Les essences de bois suivantes, traditionnellement utilisées en France et provenant de pays tempérés européens, sont admises pour le contact alimentaire pour tout type d'aliments : Sapin, Épicéa, Douglas, Pin Maritime, Pin sylvestre, Peuplier, Hêtre, Platane, Tremble, Aulne, Olivier, Bouleau.