

Pour plus de contenu, connectez-vous !

# 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 **totalemt 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

Revision #5

Created 8 April 2024 14:32:09 by Maxime Jouve

Updated 17 April 2024 14:54:54 by Maxime Jouve