

Réussir l'ouverture d'un commerce de restauration rapide



Sommaire

I Conditions d'installation	5
<hr/>	
A) Pour ouvrir un restaurant fixe	5
1) Obtenir un permis d'exploitation	5
a) Combien de temps dure la formation ?	5
b) Quel est son coût ?	5
c) Quelle est la durée de validité du permis d'exploitation ?	5
2) Comporter dans son effectif une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire.....	5
a) Quels sont les restaurants concernés ?	6
b) Existe-t-il des dispenses ?.....	6
c) Quelles sont les sanctions prévues ?	6
B) Pour ouvrir un restaurant ambulant	7
1) Obtenir un livret spécial de circulation, si nécessaire	7
a) Dans quelles hypothèses la détention d'un livret spécial de circulation est-elle nécessaire ?.....	7
b) Quelle procédure faut-il suivre ?	7
2) Verser une consignation fiscale, si nécessaire	7
a) Dans quelles hypothèses faut-il verser une consignation fiscale ?	7
b) Quelle procédure faut-il suivre ?	7
c) Quel est le coût de la consignation fiscale ?	7
3) Comporter dans son effectif une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire.....	8
II Démarches et formalités d'installation	9
<hr/>	
A) Réaliser les démarches de création de la société	9
1) Publier la constitution de la société dans un journal d'annonces légales	9
2) Déposer le dossier de création d'entreprise.....	9

B) Réaliser les formalités d'ouverture du restaurant	9
1) En cas d'ouverture d'un restaurant fixe	9
a) Déclarer l'ouverture du restaurant	9
b) Déclarer la vente d'aliments d'origine animale	10
2) En cas d'ouverture d'un restaurant ambulant	10
a) Demander la carte de commerçant ambulant	10
b) Obtenir l'agrément des services vétérinaires	10
c) Demander une autorisation d'installation sur le domaine public	11

III Autorisations supplémentaires 12

A) Demander une autorisation préalable en cas de diffusion de musique	12
B) Justifier de sa qualité de restaurateur pour pouvoir se faire rembourser les titres restaurant ...	12

IV Réglementation à respecter 13

A) Quelles sont les règles d'hygiène à respecter ?	13
B) Quelles sont les règles de sécurité à respecter ?	13
C) Quelles sont les mentions obligatoires à afficher ?	14
D) Faut-il indiquer l'origine des viandes ?	14
E) Y a-t-il des horaires d'ouverture particuliers à respecter ?	14
F) Peut-on créer une zone fumeur à l'intérieur du restaurant ?	15
G) Le restaurant doit-il être entièrement accessible aux handicapés ?	15
H) Y a-t-il des règles à respecter en matière de nuisances sonores ?	15
I) Faut-il prévoir des toilettes pour les clients ?	16
J) Qu'en est-il de la qualité des aliments servis ?	16
K) Est-il obligatoire d'indiquer lorsque les plats sont fait maison ?	16
1) Quels sont les professionnels concernés ?	16
2) Qu'est-ce qu'un plat fait maison ?	16
a) Confection sur place	16

b) Utilisation de produits bruts	16
3) Comment faire en pratique ?	17
L) Faut-il informer les clients sur la présence d'allergènes dans leurs plats ?	17

V Questions/ réponses 19

Quelles sont les assurances nécessaires ?	19
Faut-il obtenir un diplôme particulier pour devenir restaurateur ?	19
Quelle est la convention collective applicable aux salariés des commerces de restauration rapide ?	19
Peut-on utiliser le trottoir pour y garer des scooters ?	19
Faut-il obtenir une autorisation pour installer une terrasse sur le trottoir ?	19
L'interdiction de fumer s'applique-t-elle sur les terrasses fermées ?	20
Peut-on facturer le couvert des enfants ?	20
La mise en place d'un droit de bouchon est-elle légale ?	20
Le recours au doggy bag est-il obligatoire ?	20
Les mineurs peuvent-ils consommer des boissons alcoolisées ?	21

VI Modèles 22

Récapitulatif des actions à mettre en œuvre pour garantir l'hygiène et la salubrité	22
Modèle de statuts d'une SARL de restauration rapide	26

I Conditions d'installation

A) Pour ouvrir un restaurant fixe

1) Obtenir un permis d'exploitation

Afin d'ouvrir son restaurant, le restaurateur doit préalablement obtenir un permis d'exploitation. Celui-ci est délivré à l'issue d'une formation organisée par les chambres de commerce et d'industrie ou par l'un des organismes de formation agréés par arrêté du ministre de l'intérieur (CPIH Formation, Faght-Infa-Formation, Umih Formation, GNR-F...). [Voir la liste de tous les organismes de formation agréés.](#)

À la fin du stage, les participants reçoivent une attestation valant permis d'exploiter valable dix ans, qu'ils devront joindre à leur déclaration en Mairie.

a) Combien de temps dure la formation ?

Cette formation est d'une durée minimale de 20h réparties sur au moins 3 jours.

Elle est réduite à 6h si vous justifiez d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.

b) Quel est son coût ?

Le prix de la formation varie de 500 à 700 €. Mais celle-ci est remboursable :

- si vous êtes dirigeant non salarié, par l'AGEFICE. Dès l'instant où vous êtes en possession de la facture acquittée de l'organisme de formation et de l'attestation de présence, vous pouvez demander le remboursement de la formation dans un délai maximum de 3 mois à l'issue de la formation ;
- si vous êtes salarié de la branche hôtellerie restauration, par le FAFIH. Prenez contact avec la délégation régionale du FAFIH dont vous relevez ;
- si vous êtes demandeur d'emploi, la formation peut être prise en charge par le conseil général ou régional selon les cas. Prenez contact avec votre conseiller Pôle emploi.

c) Quelle est la durée de validité du permis d'exploitation ?

Le permis d'exploitation est valable 10 ans. À l'issue de cette période, la participation à une formation de mise à jour des connaissances, d'une journée seulement, permet de prolonger la validité du permis d'exploitation pour une nouvelle période de 10 ans.

2) Comporter dans son effectif une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration doivent obligatoirement comporter dans leurs effectifs une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire. Cette formation de 14 heures minimum doit être dispensée par un organisme agréé.

a) Quels sont les restaurants concernés ?

Sont concernés par cette obligation, quel que soit leur code NAF :

- la restauration traditionnelle,
- les cafétérias et autres libres services,
- la restauration de type rapide, c'est-à-dire proposant des plats destinés à une consommation immédiate,
- la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoires : sites mobiles, véhicules boutiques, installations saisonnières ;
- les cafétérias dans les établissements dont la restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces, stations-services, etc.) ;
- les salons de thé ;
- les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière et cures thermales ;
- les fermes-auberges ;
- les traiteurs disposant de places assises ou de 'mange-debout'.

b) Existe-t-il des dispenses ?

Sont dispensées de formation :

- les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire, comme gestionnaire ou exploitant ;
- les personnes titulaires de certains titres ou diplômes : BEP de la restauration et de l'hôtellerie, BEP restauration option cuisine, BEP option commercialisation et services en restauration, CAP agent polyvalent de restauration, CAP cuisine, CAP restaurant, BP cuisinier, BP restaurant, baccalauréat professionnel restauration, baccalauréat professionnel option cuisine, baccalauréat professionnel option commercialisation et services en restauration, BTS hôtellerie, restauration option B ;

Attention :

Le diplôme doit avoir été obtenu après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du Paquet Hygiène. Si le diplôme a été obtenu avant cette date, impossible d'être dispensé de la formation.

- les personnes disposant de titres à finalité professionnelle : titre professionnel d'agent de restauration, titre professionnel de cuisinier, mais aussi les titres délivrés par la chambre de commerce et d'industrie de Paris-École Grégoire Ferrandi...

c) Quelles sont les sanctions prévues ?

Vous devrez pouvoir apporter la preuve à l'inspecteur qu'au moins une personne détient un titre, un diplôme délivré après le 1^{er} janvier 2006 ou une expérience d'au moins 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Les contrôles s'attachent par ailleurs au respect des conditions de fonctionnement en matière d'hygiène, que la formation ait été suivie ou pas. Une non-conformité dans les deux types de situation (absence de formation et/ou non-conformités en matière d'hygiène) est susceptible d'entraîner des suites administratives et/ou pénales, selon la nature précise et la gravité des non-conformités observées lors du contrôle.

B) Pour ouvrir un restaurant ambulant

1) Obtenir un livret spécial de circulation, si nécessaire

a) Dans quelles hypothèses la détention d'un livret spécial de circulation est-elle nécessaire ?

Seules sont concernées les personnes qui n'ont pas de résidence fixe depuis plus de six mois dans un État de l'Union européenne. Le livret est délivré gratuitement.

Les personnes qui séjournent dans un Etat de l'Union européenne depuis six mois au moins au titre de propriétaire ou de locataire d'un logement garni de meubles leur appartenant en sont dispensées.

b) Quelle procédure faut-il suivre ?

Pour l'obtenir, il faut se présenter personnellement à la préfecture, et simultanément faire part de son choix de commune de rattachement. Selon les cas, vous devrez vous présenter :

- à la préfecture du lieu de la commune de rattachement que vous avez choisie,
- à la préfecture de police, pour la ville de Paris,
- à la préfecture dont dépend la commune du lieu de votre arrivée en France, si vous venez de l'étranger.

Cette démarche doit être effectuée avant la demande d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés. Une attestation, valable un mois, et valant titre provisoire de circulation est immédiatement délivrée, puis, sur justificatif de l'immatriculation, le livret spécial de circulation est remis.

Son coût est gratuit.

2) Verser une consignation fiscale, si nécessaire

a) Dans quelles hypothèses faut-il verser une consignation fiscale ?

Seules sont concernées par cette obligation les personnes qui n'ont pas, en France, de domicile ou de résidence fixe depuis plus de 6 mois et exercent une activité lucrative sur la voie publique ou dans un lieu public.

b) Quelle procédure faut-il suivre ?

Vous devez vous présenter au Service des impôts des entreprises (SIE) dont dépend la commune de rattachement et déposer une somme en garantie du recouvrement des impôts et taxes dont vous serez redevable. À compter du 1er janvier de la 2ème année suivant celle de la création de l'entreprise, vous êtes dispensé de dépôt de garantie.

c) Quel est le coût de la consignation fiscale ?

Le montant de la somme à déposer varie en fonction du nombre de véhicules utilisés pour l'exercice de l'activité : 150 € sans véhicule, 226 € avec un véhicule, 300 € pour 2 véhicules ou 450 € pour plus de 2 véhicules.

Ce dépôt donne lieu à un récépissé valable 3 mois et à une attestation spéciale pour les salariés.

Ces documents sont à présenter à toute requête, notamment, des officiers et agents de police judiciaire et des agents de la répression des fraudes.

Cette consignation peut être remboursée si vous justifiez du paiement, de l'exonération ou de la non-exigibilité des impôts relatifs à la période d'activité.

3) Comporter dans son effectif une personne ayant suivi une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

Les règles et procédure applicables sont les mêmes que pour la restauration fixe, détaillées précédemment.

II Démarches et formalités d'installation

A) Réaliser les démarches de création de la société

1) Publier la constitution de la société dans un journal d'annonces légales

Le choix du journal d'annonces légales est libre, mais il doit s'agir d'un journal situé dans le département du siège social. Un journal d'annonces légales est un journal spécialisé ou habilité, dont la liste est fixée pour chaque département par arrêté préfectoral. Vous en trouverez la liste sur service-public.fr.

Le prix varie en fonction du département, du journal choisi, du nombre de signes et de lignes. Il s'échelonne généralement entre 150 et 205 € hors taxes.

2) Déposer le dossier de création d'entreprise

Vous pouvez accomplir la majeure partie des formalités de création directement sur le site guichet-entreprises.fr. Lors de l'immatriculation, le greffe du Tribunal de commerce transmet au service des impôts un exemplaire des statuts. Celui-ci va déterminer, après analyse des statuts, le montant des droits d'enregistrement (également appelés droits d'apport).

Un récépissé vous est remis si le dossier que vous avez déposé est complet. Il comporte la mention "En attente d'immatriculation". Il permet d'accomplir immédiatement les démarches nécessaires auprès des organismes publics : ouverture d'une ligne téléphonique, souscription d'un contrat auprès de La Poste...

Il est valable jusqu'à l'immatriculation de la société au RCS et jusqu'à un mois après sa délivrance.

En revanche, il n'a aucune valeur juridique et ne permet ni d'effectuer des démarches administratives au nom de l'entreprise ou de la société créée, ni de débiter son activité. Pour ce faire, l'entreprise doit attendre son immatriculation au Registre du commerce et des sociétés ou au Répertoire des métiers.

Une fois la société immatriculée, vous recevrez un extrait de l'immatriculation, le fameux « extrait kbis », qui permet de justifier l'existence de la société à l'égard des tiers.

B) Réaliser les formalités d'ouverture du restaurant

1) En cas d'ouverture d'un restaurant fixe

a) Déclarer l'ouverture du restaurant

15 jours avant l'ouverture de l'établissement, vous devez déposer le formulaire cerfa n°[11542*05](#) à la mairie du lieu d'implantation de votre établissement ou à la Préfecture de police pour Paris. N'oubliez pas d'y joindre une copie de votre permis d'exploitation.

En retour, le maire ou le préfet de police vous délivre un récépissé. Ce récépissé justifie de la possession de la

licence de la catégorie sollicitée, soit une « petite licence restaurant », soit une « grande licence restaurant ».

b) Déclarer la vente d'aliments d'origine animale

Les exploitants d'un établissement produisant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, oeufs, miel), destinées à la consommation humaine, sont tenus d'effectuer une déclaration.

La déclaration s'effectue au moyen du formulaire cerfa n° [13984*03](#), auprès :

- de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF), dans les départements d'Outre-mer,
- de la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer (DTAM) à Saint-Pierre-et-Miquelon,
- de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), dans les autres départements.

Un agent de la DDPP, DDCSPP ou DAAF est susceptible de vous contacter, si besoin, pour obtenir des précisions sur votre déclaration.

Un récépissé de votre déclaration vous sera adressé par la DDPP ou DDCSPP. Il pourra vous être demandé à l'occasion de tout contrôle officiel.

2) En cas d'ouverture d'un restaurant ambulant

a) Demander la carte de commerçant ambulant

L'obtention de la carte de commerçant ambulant n'est nécessaire que si vous exercez votre activité dans une autre commune que celle de votre domicile ou de votre établissement principal. Si vous exercez votre activité uniquement dans votre commune, l'obtention de cette carte n'est pas nécessaire.

La demande peut s'effectuer en même temps que le dépôt de votre dossier de création d'entreprise. Dans ce cas, le formulaire de déclaration (PO ou MO) vaut déclaration de demande de carte d'ambulant.

Pour effectuer une demande séparée, vous devez remettre le formulaire cerfa n° [14022*02](#) à la Chambre de commerce et d'industrie :

- du lieu du domicile pour une entreprise individuelle, ou du siège social pour une société,
- dont dépend la commune où vous entendez exercer principalement votre activité ambulante, si le domicile, ou le siège social, est situé dans l'un des États membres de l'Union européenne autre que la France.

Une fois votre dossier remis complété, un certificat provisoire, valable un mois, vous est remis. Il vous permet d'exercer immédiatement votre activité, dans l'attente de la remise de la carte définitive. Celle-ci est valable 4 ans et devra faire l'objet d'un renouvellement à son issue.

Son coût est de 15 euros.

b) Obtenir l'agrément des services vétérinaires

Vous êtes à présent dans l'obligation d'obtenir l'agrément des services vétérinaires de votre ville. Pour se faire,

il convient de leur adresser votre requête par courrier, en précisant les caractéristiques de votre véhicule ainsi que le type de produits que vous souhaitez vendre.

La direction organise ensuite une inspection sur place de votre véhicule en état de fonctionnement, afin de vérifier qu'il est conforme aux normes sanitaires. Une attestation sanitaire avec une validité ne pouvant dépasser plus de deux ans vous sera alors délivré.

Lors des contrôles organisés par les agents du Service Alimentation de la DIRECCTE ou par les forces de l'ordre, vous devrez être en mesure de présenter :

- le récépissé et l'attestation sanitaire,
- un plan de maîtrise sanitaire réalisé par vos soins ou par une entreprise spécialisée. Il décrit les mesures que vous avez prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées préparées vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques : personnel, tenue vestimentaire, suivi médical, maintenance des locaux et des équipements et du matériel... Pour établir votre plan de maîtrise, vous pouvez vous référer au Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) « Restauration rapide », que vous trouverez sur ladocumentationfrancaise.fr.

c) Demander une autorisation d'installation sur le domaine public

Vous pouvez stationner votre camionnette uniquement sur un emplacement réservé à cet effet. Celui-ci peut être identique tout au long de l'année, ou temporaire et aléatoire au gré des manifestations (culturelles, sportives...).

La "demande d'occupation du domaine public" doit être obtenue avant le démarrage de l'activité. Elle doit être effectuée :

- auprès de la préfecture, si vous comptez stationner sur une route nationale ou départementale, ou sur certaines artères de la ville entrant dans ces deux catégories ;
- auprès du conseil général, pour les voies départementales situées hors de l'agglomération,
- auprès de la mairie, du placier municipal ou de l'organisateur de l'événement si vous souhaitez vous installer sur un marché, une foire ou dans une halle.

Pour mettre toutes les chances de votre côté, vous pouvez :

- présenter rapidement votre projet,
- joindre des photos de votre véhicule,
- préciser le(s) lieu(x) où vous souhaiteriez vous implanter en expliquant les raisons.

Selon les cas, vous aurez à acquitter soit un droit de place, soit une redevance.

Sachez également que sans cette autorisation, la vente ambulante est strictement interdite sur la voie publique. En cas de contrôle de police, votre marchandise sera saisie et vous devrez payer une amende...

III Autorisations supplémentaires

A) Demander une autorisation préalable en cas de diffusion de musique

L'exploitant qui souhaite diffuser de la musique et/ou des images dans son établissement doit effectuer une demande d'autorisation préalable auprès de la Société des Auteurs, Compositeurs et Éditeurs de Musique (SACEM – sacem.fr). Tous les restaurateurs sont concernés par cette obligation qui vise les restaurants diffusant de la musique en fond sonore (TV, radio, CD, MP3) ou retransmettant des événements sportifs.

Cette diffusion donne lieu au paiement d'une redevance dont le montant est adapté au type d'activité et à l'importance de l'établissement.

La SACEM a signé des accords avec certains syndicats du secteur de la restauration prévoyant pour leurs adhérents des réductions sur le montant des droits SACEM. En cas de déclaration groupée de plus de 10 établissements, une réduction peut également être accordée.

B) Justifier de sa qualité de restaurateur pour pouvoir se faire rembourser les titres restaurant

Vous n'avez pas besoin d'une autorisation préalable pour pouvoir accepter des titres restaurants. Mais pour obtenir le remboursement de vos titres, vous devez justifier de votre qualité de restaurateur auprès de la [Commission Nationale des Titres-Restaurant \(CNTR\)](#) qui demandera l'ouverture de votre compte affilié auprès de l'organisme de remboursement, la Centrale de Règlement des Titres (CRT).

Vous devez y joindre :

- un avis de situation ou le certificat d'inscription définitif au Répertoire SIRENE datant de moins de trois mois,
- un original d'extrait du Registre du Commerce (K, Kbis ou Lbis) ou, pour les auto-entrepreneurs, un récépissé de déclaration d'activité,
- un exemplaire du cachet commercial de votre établissement.

La CRT vous enverra ensuite vos bordereaux de remise personnalisés, comportant votre numéro d'affiliation à la CRT.

IV Réglementation à respecter

A) Quelles sont les règles d'hygiène à respecter ?

L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale (ou de denrées alimentaires en contenant) impose des règles sanitaires concernant notamment :

- les conditions d'approvisionnement direct en petites quantités de produits non transformés,
- la température de conservation et de congélation de ces produits,
- la température des plats cuisinés ou livrés chauds.

Vous pouvez vous référer au Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GBPH) « Restauration rapide », que vous trouverez sur ladocumentationfrancaise.fr.

Il est indispensable :

- d'effectuer régulièrement des contrôles (température, hygiène des locaux, des aliments et du personnel...);
- de faire contrôler au moins une fois par semaine la nourriture vendue, par un laboratoire, afin d'éviter les risques d'intoxication alimentaire ;
- de conserver tous les documents : attestations de stage, programmes de formation du personnel, factures concernant le nettoyage et la désinfection, l'installation et la maintenance du matériel. Vous pourrez les mettre à disposition des inspecteurs.

En cas de manquement aux règles d'hygiène, les sanctions vont de l'amende à l'emprisonnement, en passant par la fermeture de l'établissement.

B) Quelles sont les règles de sécurité à respecter ?

En tant qu'ERP (Établissement recevant du public), le restaurant doit respecter un certain nombre de normes de sécurité. Ces normes concernent notamment les appareils de cuisson et de chauffage, l'éclairage et l'ensemble des installations électriques, les dispositifs de désenfumage et la configuration des locaux.

La réglementation à laquelle votre restaurant est soumis va dépendre de sa capacité d'accueil, elle-même déterminée par la superficie de la salle. L'effectif maximal du public admis, déduction faite des estrades, des musiciens et des aménagements fixes autres que les tables et les sièges, est déterminé de la façon suivante :

- file d'attente : trois personnes par mètre carré ;
- zone à restauration debout : deux personnes par mètre carré ;
- zone à restauration assise : une personne par mètre carré.

Les restaurants dont la capacité d'accueil ne dépasse pas 200 personnes (2^e groupe, 5^e catégorie dans la classification des ERP) n'ont pas besoin de demander une autorisation particulière à la mairie et ne sont donc pas systématiquement contrôlés avant leur ouverture. Cependant, vous pouvez recevoir la visite de la commission de sécurité à tout moment ; certains départements ont d'ailleurs rendu cette visite obligatoire.

Si vous êtes amené à réaménager ou à faire des travaux dans votre restaurant, vous devrez peut-être demander le passage de la commission de sécurité avant la réouverture. Adressez-vous à la mairie de votre lieu

d'implantation, ou à la préfecture de Police à Paris pour connaître précisément vos obligations.

C) Quelles sont les mentions obligatoires à afficher ?

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, leur nature et la contenance offerte.

En outre, doit être affiché, de manière visible et lisible de l'extérieur de l'établissement :

- si vous servez du vin, une carte comportant au minimum les prix de 5 vins, ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de 5,
- si vous ne servez pas de vin, une carte comportant au minimum la nature des boissons et les prix de 5 boissons couramment servies.

Lorsque des menus ne sont proposés qu'à certaines heures de la journée, cette restriction doit être mentionnée sur le document affiché à l'extérieur.

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

Plus particulièrement :

- les notes remises aux clients doivent être détaillées et indiquer « service et taxes compris »,
- le menu doit mentionner clairement « prix net » ou « services et taxes compris ».

Pensez également à afficher :

- à l'extérieur de votre restaurant, le type de licence que vous possédez,
- à proximité de l'entrée ou du comptoir, le panneau concernant " la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique" (téléchargeable sur le site internet de la préfecture de police),
- à l'entrée et à l'intérieur du restaurant, une signalisation rappelant le principe d'interdiction de fumer.

D) Faut-il indiquer l'origine des viandes ?

Vous devez obligatoirement indiquer l'origine des viandes bovines. Vous pouvez pour cela utiliser l'une des mentions suivantes :

- « 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 ;
- « 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.

Cette information doit apparaître de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support.

E) Y a-t-il des horaires d'ouverture particuliers à respecter ?

Les heures d'ouverture et de fermeture des restaurants sont fixées par arrêté préfectoral. Contactez la préfecture du lieu de votre établissement pour les connaître.

F) Peut-on créer une zone fumeur à l'intérieur du restaurant ?

Depuis le 1^{er} janvier 2008, il est interdit de fumer dans tous les restaurants. Une signalisation doit d'ailleurs rappeler le principe de l'interdiction de fumer.

Pour autant, les restaurateurs ont la possibilité de créer une zone fumeur, à condition de respecter certaines règles :

- il s'agit d'un espace clos de manière permanente. Par exemple, grâce à un sas entre deux portes qui se ferment automatiquement mais s'ouvrent manuellement. Les emplacements intérieurs ouverts ou semi-ouverts sont interdits ;
- l'accès est interdit aux moins de 16 ans ;
- l'espace est équipé d'un système de ventilation motorisé et indépendant, respectant les règles d'éloignement des sorties d'air vers l'extérieur du bâtiment (règlement sanitaire départemental type) ;
- la surface totale du ou des emplacement(s) est 5 fois plus petite que celle de l'établissement sans que chaque emplacement ne dépasse une surface de 35 m².

Sachez aussi que la loi Évin ne concerne pas les cigarettes électroniques. C'est donc à vous que revient le soin de fixer la règle dans votre établissement.

G) Le restaurant doit-il être entièrement accessible aux handicapés ?

Depuis le 1^{er} janvier 2015, tous les établissements recevant du public (ERP) doivent pouvoir accueillir les personnes en situation de handicap.

Le 1^{er} janvier 2015 constituait la date limite pour rendre accessible les établissements existant. Cependant, une ordonnance du 26 septembre 2014 a accordé un délai supplémentaire d'un an pour que les exploitants d'un ERP qui n'est pas accessible s'engagent sur un calendrier précis et chiffré de travaux d'accessibilité, appelé agenda d'accessibilité programmé (Ad'Ap).

Si vous êtes titulaire d'un bail commercial, sachez que les travaux sont en principe à la charge du propriétaire, sauf stipulation contraire du contrat. La plupart des baux mettent ces travaux à la charge du locataire.

H) Y a-t-il des règles à respecter en matière de nuisances sonores ?

De façon générale, la réglementation vous impose de respecter la tranquillité du voisinage ainsi que le seuil maximal d'émission de 105dBA en tous points de l'établissement, de manière à protéger la santé auditive du public reçu ainsi que celle du personnel.

Si vous prévoyez de diffuser de la musique amplifiée, vous devez :

- faire réaliser une étude d'impact des nuisances sonores par un bureau d'études ou un acousticien ;
- mettre en œuvre les prescriptions de cette étude, généralement en procédant à des travaux d'isolation phonique et/ou en faisant poser et sceller un limiteur de pression acoustique.

Vous devrez pouvoir présenter cette étude d'impact aux services de police ou aux inspecteurs de salubrité de la préfecture de police, lorsque ceux-ci effectueront un contrôle dans votre établissement.

I) Faut-il prévoir des toilettes pour les clients ?

Des toilettes comprenant des cabinets d'aisance et des lavabos, à usage exclusif de la clientèle, doivent être prévus. Ces installations ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

Cependant, dans les établissements offrant moins de 50 places, les installations prévues pour le personnel peuvent également servir à la clientèle. Dans ce cas, les équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

J) Qu'en est-il de la qualité des aliments servis ?

Les services de la répression des fraudes veillent à faire respecter la loi du 2 juillet 1963 sur la publicité mensongère. Il existe aussi une réglementation spécifique à certaines denrées comme le vin et les alcools, le gibier, les truites sauvages et les glaces.

K) Est-il obligatoire d'indiquer lorsque les plats sont fait maison ?

La loi relative à la consommation du 17 mars 2014, et codifié à l'article L.121-82-1 du code de la consommation vous impose d'indiquer lorsque les plats que vous proposez sont faits maison.

1) Quels sont les professionnels concernés ?

Cette nouvelle réglementation s'impose à tous les établissements de restauration :

- restauration traditionnelle sur place,
- restaurants de chaîne,
- restauration rapide,
- vente à emporter de plats préparés : service de traiteur, vente sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur un stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.

2) Qu'est-ce qu'un plat fait maison ?

a) Confection sur place

Est considéré comme un plat fait maison toute préparation culinaire (entrée, plat principal ou dessert) cuisinée ou transformée sur place, c'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients (à la vente ou à la consommation). L'usage de cuisines centrales n'est pas autorisé.

Par dérogation, pour les traiteurs organisateurs de réception ou les établissements ambulants (vente dans un food truck, une foire, un marché ou lors de manifestations de plein air), les plats peuvent être réalisés en dehors des lieux où ils sont vendus ou consommés.

b) Utilisation de produits bruts

Les plats faits maison doivent être confectionnés à partir de produits bruts, c'est-à-dire des produits

alimentaires crus ne contenant, notamment à l'occasion de leur conditionnement ou du procédé utilisé pour leur conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel.

Les fruits et les légumes doivent être achetés frais. L'ajout d'un additif n'est en principe pas possible (assemblage), sauf s'il s'agit de produits naturels (sel par exemple) ou en vue de favoriser la conservation du produit brut si ce procédé est nécessaire en amont de l'approvisionnement dans les établissements (c'est le cas pour certains poissons par exemple).

Certains produits transformés sont cependant admis :

- les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et pâtés ;
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait ;
- le pain, les farines et les biscuits secs ;
- les légumes et fruits secs et confits ;
- les pâtes et les céréales ;
- la choucroute crue et les abats blanchis ;
- la levure, le sucre et la gélatine ;
- les condiments, les épices, les aromates, les concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, les thés et les infusions ;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs ;
- la pâte feuilletée crue ;
- les fonds blancs, bruns et fumets, à condition d'en informer le consommateur par écrit.

3) Comment faire en pratique ?

Il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable. Pour renseigner vos clients, vous pouvez indifféremment indiquer 'Fait maison' ou utiliser le [logo](#) constitué d'une casserole recouverte d'un toit, imprimé ou reproduit à la main sur une ardoise.

En pratique, il existe trois cas de figure :

- vous ne préparez aucun plat fait maison : vous n'avez rien à afficher ;
- vous ne proposez que des plats faits maison : vous avez le choix entre faire figurer le logo ou la mention « Fait maison » en face de chacun des plats, ou bien indiquer cette mention à un endroit unique et visible de tous les clients ;
- vous préparez en partie des plats faits maison et en partie des plats qui ne le sont pas. Dans ce cas, vous indiquez la mention ou le logo en face de chacun des plats faits maison.

L) Faut-il informer les clients sur la présence d'allergènes dans leurs plats ?

Depuis le 1^{er} juillet 2015, vous devez obligatoirement informer votre clientèle de la présence de l'une des 14 substances provoquant des allergies :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...),
- Crustacés et produits à base de crustacés,
- Œufs et produits à base d'œufs,
- Poissons et produits à base de poissons,
- Arachides et produits à base d'arachides,
- Soja et produits à base de soja,
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...),
- Céleri et produits à base de céleri,

- Moutarde et produits à base de moutarde,
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- Anhydride sulfureux et sulfites,
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

En pratique, vous devez indiquer sur un document que vous tenez à disposition de la clientèle (carte, par exemple) les informations relatives à la présence des allergènes dans les plats. Pour les produits non préemballés ou emballés en vue d'une consommation immédiate, cette information doit figurer à proximité du produit.

V Questions/ réponses

Quelles sont les assurances nécessaires ?

Vous devez au minimum vous munir :

- d'une assurance responsabilité civile professionnelle ;
- d'une assurance automobile, si vous utilisez un véhicule dans le cadre de votre activité. Attention, si vous avez aménagé vous-même votre véhicule (découpe de la carrosserie notamment), vous devez faire homologuer les aménagements par la DRIRE qui ajoutera la mention « VASP » à la rubrique J.1 de la carte grise et « magasin » à la J.3. Si cette mention n'apparaît pas, vous ne serez pas couvert en cas d'accident ;
- d'une assurance des locaux, en cas d'incendie, de dégât des eaux, de vol ... ;
- d'une assurance en cas de perte d'espèces, de hold-up ou d'intoxication alimentaire.

Faut-il obtenir un diplôme particulier pour devenir restaurateur ?

La profession de restaurateur n'exige aucun diplôme particulier. Mais, selon les cas, une ou plusieurs formations peuvent être rendues obligatoires.

Quelle est la convention collective applicable aux salariés des commerces de restauration rapide ?

Il s'agit de la Convention collective nationale de la restauration rapide du 18 mars 1988.

Peut-on utiliser le trottoir pour y garer des scooters ?

Les restaurants qui livrent des repas à domicile grâce à des scooters doivent faire une demande d'autorisation de stationnement sur le trottoir à leur mairie.

Faut-il obtenir une autorisation pour installer une terrasse sur le trottoir ?

Le trottoir situé devant votre établissement ne vous appartient pas. Pour pouvoir utiliser une partie du trottoir, vous devez préalablement obtenir l'autorisation de la mairie ou de la préfecture :

- le permis de stationnement autorise l'occupation sans emprise au sol (terrasse ouverte, étalage, stationnement d'une camionnette ou food truck par exemple) et doit être demandé auprès de la mairie ou de la préfecture, s'il s'agit d'une route nationale, départementale ou certaines artères de la ville,
- la permission de voirie, nécessaire pour une occupation privative avec emprise au sol (terrasse fermée, kiosque fixé au sol par exemple), peut être obtenue auprès de l'autorité administrative chargée de la gestion du domaine public : mairie, s'il s'agit du domaine public communal.

Le dossier à déposer varie selon les communes. La réponse de la mairie ou de la préfecture dépend de divers éléments : largeur du trottoir, fréquentation de la rue, mobilier urbain déjà présent, le type d'aménagement que vous souhaitez installer... Sans réponse dans un délai de 2 mois, la demande est considérée comme refusée.

Une fois votre autorisation obtenue, vous devrez respecter certaines conditions :

- ne créer aucune gêne pour la circulation du public, notamment les personnes à mobilité réduite ou

déficientes visuellement, ou pour les véhicules de secours (les dimensions de la terrasse ou de l'étalage dépendent de la largeur du trottoir),

- laisser libre accès aux immeubles voisins et préserver la tranquillité des riverains,
- respecter les dates et les horaires d'installation fixés dans l'autorisation,
- installer des équipements de qualité (chaque commune peut choisir ses propres règles relatives aux matériaux utilisés),
- respecter les règles d'hygiène, notamment pour les denrées alimentaires (chaîne du froid, protection des plats cuisinés).

En contrepartie, vous devrez vous acquitter d'une redevance calculée en fonction de la surface de la terrasse, de sa composition, de sa localisation et de sa durée d'exploitation dans l'année.

Attention, le droit de terrasse vous est délivré personnellement et ne peut ni être cédé, ni être sous-loué. Ainsi, lors de la cession du restaurant, l'autorisation est nulle de plein droit et le nouvel acquéreur doit en demander une nouvelle (Réponse de Rugby n° 36869, JO 7 janvier 2014, AN quest, p. 9378).

L'interdiction de fumer s'applique-t-elle sur les terrasses fermées ?

Dans un arrêt du 13 juin 2013, la Cour de cassation s'est prononcée en faveur d'une interdiction de fumer sur les terrasses fermées.

Une circulaire d'application du 19 novembre 2006 précise qu'il est possible de fumer sur les terrasses ouvertes. Par terrasse ouverte, il faut comprendre :

- la terrasse, qui close des trois côtés, n'a ni toit ni façade,
- la terrasse, qui dispose d'un toit ou d'un auvent, est intégralement ouverte en façade frontale.

Une terrasse est considérée comme « fermée » dès lors qu'elle est close des trois côtés et munie seulement d'une aération partielle sous toiture. C'est également le cas lorsque les terrasses sont dotées de bâches plastiques non hermétiques destinées à protéger la clientèle du froid et des intempéries.

Peut-on facturer le couvert des enfants ?

Il arrive que les familles ne commandent rien pour les enfants, qui mangent avec les parents. Dans ce cas, vous pouvez parfaitement compter un couvert pour chaque enfant, même si ceux-ci ne consomment pas, à condition que son prix soit mentionné sur le menu ou sur la carte.

La mise en place d'un droit de bouchon est-elle légale ?

En principe, vos clients n'ont pas le droit de consommer sur place des aliments ou des boissons ne provenant pas de l'établissement.

Toutefois, vous avez la possibilité de mettre en place un "droit de bouchon". Cet usage consiste à permettre aux clients d'amener leur propre bouteille de vin, champagne, etc. pour accompagner leur repas, moyennant le paiement d'un droit de quelques euros s'appliquant sur chaque bouteille apportée.

Le recours au doggy bag est-il obligatoire ?

La réglementation n'impose aucune obligation sur le doggy bag.

Cette solution est cependant recommandée par l'UMIH comme un des moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les mineurs peuvent-ils consommer des boissons alcoolisées ?

Tout vendeur d'alcool doit obligatoirement exiger la preuve de majorité du client lors de l'achat.

Jusqu'ici, cette procédure était restée facultative : si vous aviez un doute sur la majorité du client, vous pouviez exiger une pièce d'identité.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi de modernisation du système de santé du 26 janvier 2016, vous êtes tenu de le faire et risquez des poursuites en cas de non application de la nouvelle réglementation.

Récapitulatif des actions à mettre en œuvre pour garantir l'hygiène et la salubrité

	Ce que dit la loi	Ce que vous devez faire
L'hygiène personnelle	<p>Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assurer une propreté des mains ✓ Tenue vestimentaire réservée à l'activité et propre ✓ Si possible, gants propres et coiffe ✓ Pas de personnes extérieures à l'activité sans tenue adaptée
Les aliments	<ul style="list-style-type: none"> · Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine. · À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées. · Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination). · Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. · Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé. · La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Refuser et éliminer les denrées soupçonnées d'être contaminées même si un tri a été effectué ✓ Protéger les denrées de toute contamination (poussières, animaux, insectes, produits chimiques, mains sales, personnel malade...) ✓ Lutter contre les nuisibles (rats, insectes) ✓ Pas d'accès pour les animaux domestiques ✓ Respect absolu de la chaîne du froid (obligation d'avoir un thermomètre de contrôle) ✓ Refroidir rapidement les préparations qui ont fait l'objet d'une cuisson. Ne pas laisser des viandes en sauce, par exemple, à des températures « tièdes » ✓ La décongélation doit être effectuée à des températures basses. ✓ Les denrées ne doivent pas être laissées dans le jus de décongélation ✓ Pas de recongélation d'une denrée décongelée

<p>Le conditionnement</p>	<p>Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.</p> <p>Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les conditionnements doivent être stockés dans des endroits propres (pas de poussières) ✓ Pas de réutilisation de conditionnements (ex: sacs plastiques de supermarché, journaux...)
<p>La préparation des aliments</p>	<p>Les sites doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.</p> <p>Doivent être prévus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ; - des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ; - de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ; - des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ; - des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ; - les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination. <p>Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. - être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ; - à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ; - être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pas de contact avec le sol, protéger du soleil, des poussières, du vent (parasol, carbet, étales à plus de 70cm du sol) ✓ Pas d'animaux domestiques à proximité ✓ Utilisation d'eau potable (réserve avec robinet) ✓ Lavabo à commande non manuelle dans les camions ✓ Poubelle fermée et tenue à l'écart des denrées ✓ Vitrine réfrigérée, armoire réfrigérée, glacière de capacité suffisante avec plaques eutectiques ou glace en quantité suffisante ✓ Thermomètre obligatoire pour contrôle ✓ Tous les matériaux et surfaces doivent être lisses, facilement nettoyables et désinfectables ✓ Les ustensiles oxydés, rouillés doivent être éliminés ✓ Toutes les surfaces, équipements et matériaux doivent être propres et désinfectés si nécessaire
<p>Le transport</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination · Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement. · Les denrées alimentaires chargées dans des 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Véhicules de transports propres ✓ Lors du transport, les denrées doivent être séparées des autres produits et protégées des contaminations. ✓ Le maintien sous température est

	<p>réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.</p> <p>· Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.</p>	<p>obligatoire pendant le transport (armoire réfrigérée, glacière de capacité suffisante avec plaque eutectiques ou glace en quantité suffisante)</p>
Les déchets	<p>Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.</p>	<p>✓ Vider les poubelles fréquemment et éviter l'accumulation des déchets</p>
La traçabilité	<p>La traçabilité des denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution</p> <p>· Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.</p> <p>· À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.</p>	<p>✓ Obligation de conserver la provenance des denrées utilisées (factures, étiquettes, marques de salubrité) afin d'identifier l'origine des produits</p>
La responsabilité	<p>· Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.</p> <p>· Tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.</p>	<p>✓ En cas de denrées suspectes, obligation de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - retrait des denrées - information des autorités - information des consommateurs <p>✓ Si un fournisseur demande le retrait de l'un de ces produits, l'acheteur a l'obligation de procéder au retrait de ce produit.</p>

· Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.

✓ Si une denrée est suspecte de poser des problèmes de santé pour le consommateur, le professionnel est tenu de prévenir les autorités.

Modèle de statuts d'une SARL de restauration rapide

LES SOUSSIGNÉS,

-
-

Ont établi ainsi qu'il suit les statuts de la Société à Responsabilité Limitée devant exister entre eux et toute autre personne qui viendrait ultérieurement à acquérir la qualité d'associé.

Les conjoints des associés mariés sous le régime de la communauté ont été dûment avertis conformément aux dispositions de l'article 1832-2 du Code Civil, de l'apport fait par leur conjoint au moyen de deniers appartenant à la communauté.

Indiquer : les nom, nom de jeune fille pour les femmes mariées, prénoms, nom et prénoms de l'époux ou de l'épouse, régime matrimonial, date et lieu de naissance, nationalité, domicile
Pour les personnes morales, indiquer le nom, le prénom, le domicile et la qualité du représentant légal de la société, ainsi que la dénomination sociale, la forme, le capital social, le siège et le numéro de RCS de la société qu'il représente

ARTICLE PREMIER - FORME ET NOM

Il est formé entre les propriétaires des parts sociales ci-après créées et de celles qui pourraient l'être ultérieurement, une Société à Responsabilité Limitée, qui sera régie par les lois en vigueur et notamment par les articles L223-1 du Code de commerce, ainsi que par les présents statuts.

La société a pour dénomination sociale :

ARTICLE 2 - OBJET SOCIAL

La société a pour objet :

- la restauration rapide à emporter et à consommer sur place ;
- Et, plus généralement, toutes opérations industrielles, commerciales, financières, mobilières ou immobilières, se rapportant directement ou indirectement à l'objet social ou susceptibles d'en faciliter l'extension ou le développement.

ARTICLE 3 - SIEGE SOCIAL

Le siège social est fixé à :

Il pourra être transféré en tout autre lieu de la même ville ou des départements limitrophes par simple décision de la gérance, et en tout autre endroit par décision extraordinaire de l'assemblée des associés.

ARTICLE 4 - EXERCICE SOCIAL

Chaque exercice social a une durée d'une année qui commence le
et finit le de chaque année.

Par exception, le premier exercice sera clôturé le

ARTICLE 5 - DUREE

La durée de la société est fixée à ans à compter de la date de son immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés, sauf prolongation ou dissolution anticipée.

ARTICLE 6 - APPORTS

APPORTS EN NATURE (s'il y a lieu)

Les associés apportent à la société, sous les garanties de fait et de droit :

APPORTS EN NUMERAIRE

Les associés apportent à la société la somme de.....euros, soit..... (en lettres).

Mentionner le montant souscrit et non le montant libéré.

Sur ces apports en numéraire, M..... apporte la somme deeuros,

M..... apporte la somme deeuros,

M..... apporte la somme deeuros,

M..... apporte la somme deeuros,

En cas de libération différée, ajouter : Les parts sociales représentant ces apports en numéraire sont libérées à hauteur de (20 % minimum) de leur valeur.

La totalité (ou : La partie libérée) de ces apports en numéraire, soit la somme de.....euros a été déposée au crédit du compte n°..... ouvert au nom de la société en formation auprès de :

Elle sera retirée par la gérance sur présentation du certificat du greffe du tribunal de commerce attestant l'immatriculation de la société au Registre du Commerce et des Sociétés.

En cas de libération différée, ajouter : Les apports en numéraire non libérés seront versés sur appel de fonds du gérant et au plus tard le.....au compte de la société.

APPORT EN INDUSTRIE

Mapporte à la société son activité de..... selon les modalités suivantes

Il s'interdit d'exercer, directement ou indirectement, une activité concurrente de celle promise à la société.

Cet apport en industrie ne concourt pas à la formation du capital social mais donne lieu au profit de M.....à l'attribution de.....parts sociales ouvrant droit au partage des bénéfices et de l'actif net ainsi qu'à un droit de vote dans les assemblées générales.

RÉCAPITULATION DES APPORTS CONCOURANT À LA FORMATION DU CAPITAL SOCIAL

- Apports en nature de M. euros
- Apports en numéraire de M. euros
- Apports en nature de M. euros
- Apports en numéraire de M. euros
- Apports en nature de M. euros

Total des apports formant le capital social de.....euros

ARTICLE 7 - CAPITAL SOCIAL

Le capital social est fixé à la somme de : euros.

Il est divisé en parts de chacune, entièrement libérées (ou libérées à concurrence de %), souscrites en totalité par les associés et attribuées à chacun d'eux en proportion de leurs apports respectifs, à savoir :

à M..... parts
à M..... parts
à M..... parts
à M..... parts

Total des parts formant le capital social parts.

Les soussignés déclarent expressément que ces parts sociales ont été réparties entre eux dans la proportion sus-indiquée.

Chaque part sociale donne droit à une voix dans tous les votes et délibérations et confère à son propriétaire un droit égal dans les bénéfices de la société et dans tout l'actif social.

ARTICLE 8 - CESSION DE PARTS

Les parts sociales sont librement cessibles entre :

La cession des parts sociales doit être constatée par écrit. Elle n'est opposable à la société qu'après avoir été signifiée à cette dernière au moyen du dépôt d'un original au siège social contre remise par le gérant d'une attestation de ce dépôt.

Pour être opposable aux tiers, elle doit en outre faire l'objet d'un dépôt au greffe du Tribunal de Commerce.

Les parts sociales sont en principe librement cessibles (c'est-à-dire cessibles sans obtenir l'accord des autres associés) entre associés, entre conjoints, ascendants et descendants d'un associé.

Les statuts peuvent néanmoins prévoir :

- que le conjoint, un ascendant ou descendant ne devienne associé qu'après avoir été agréé par les autres associés, les conditions d'agrément étant dans ce cas identiques à celles prévues pour les tiers,
- qu'une cession entre associés soit également soumise à agrément.

En cas de cession à une personne extérieure à la société, l'agrément est donné à la majorité des associés représentant au moins la moitié des parts sociales. Les statuts peuvent cependant prévoir une majorité plus forte. Une adaptation des présents statuts est alors nécessaire.

ARTICLE 9 - DECES D'UN ASSOCIE

En cas de décès d'un associé, la société continuera entre les associés survivants et les héritiers de l'associé décédé, sous condition de leur éventuel agrément tel que prévu à l'article 11 des présents statuts.

ARTICLE 10 - GERANCE

La société est administrée par un ou plusieurs gérants, personnes physiques, choisi(s) parmi les associés ou en dehors d'eux.

Le ou les gérant(s) sont désignés pour la durée de la société ou pour un nombre déterminé d'exercices, par décision :

- des associés représentant plus de la moitié des parts sociales,
- ou de l'associé unique en cas d'EURL,

Ils peuvent être révoqués dans les mêmes conditions.

En rémunération de ses fonctions et en compensation de la responsabilité attachée à la gestion, chaque gérant a droit à une rémunération fixe, proportionnelle ou mixte, dont le montant et les modalités de paiement sont déterminés par décision collective ordinaire des associés.

ARTICLE 11 - DECISIONS ORDINAIRES COLLECTIVES

Sont qualifiées d'ordinaires les décisions des associés ne concernant ni l'agrément de nouveaux associés, ni des modifications statutaires, sous réserve des exceptions prévues par la loi.

Les décisions collectives ordinaires doivent, pour être valables, être adoptées par un ou plusieurs associés représentant plus de la moitié des parts sociales. Si cette majorité n'est pas obtenue, les décisions sont, sur deuxième convocation, prises à la majorité des votes émis, quel que soit le nombre des votants.

Toutefois, la majorité est irréductible, s'il s'agit de voter sur la nomination ou la révocation du gérant.

ARTICLE 12 - DECISIONS EXTRAORDINAIRES COLLECTIVES

Sont qualifiées d'extraordinaires les décisions du ou des associés modifiant les statuts, sous réserve des exceptions prévues par la loi.

Lorsque la société comprend plusieurs associés, les décisions extraordinaires ne peuvent être valablement prises que si les associés présents ou représentés possèdent au moins :

- sur première convocation, le quart des parts,
- sur seconde convocation, le cinquième de celles-ci.

À défaut de ce quorum, la deuxième assemblée peut être convoquée à une date postérieure ne pouvant excéder deux mois à compter de la date initialement prévue.

Dans l'un ou l'autre de ces deux cas, les modifications sont décidées à la majorité des deux tiers des parts détenues par les associés présents ou représentés.

Le changement de nationalité de la société ne peut être décidé qu'à l'unanimité des associés.

ARTICLE 13 - CONSULTATIONS ECRITES - DÉCISIONS PAR ACTE

Les décisions collectives autres que celles ayant pour objet de statuer sur les comptes sociaux peuvent être prises par consultation écrite des associés à l'initiative des gérants ou de l'un d'eux. Les décisions résultent d'un vote formulé par écrit.

Le texte des résolutions proposées, le rapport des gérants ainsi que, le cas échéant, celui du Commissaire aux comptes, sont adressés aux associés par lettre recommandée.

Les associés disposent d'un délai pour émettre leur vote par écrit. Ce délai est fixé par le ou les gérants sans pouvoir être inférieur à quinze jours à compter de la date de réception des projets de résolution.

Pour chaque résolution, le vote est exprimé par oui ou par non. Tout associé qui n'aura pas adressé sa réponse dans le délai ci-dessus sera considéré comme s'étant abstenu. Pendant ledit délai, les associés peuvent exiger de la gérance les explications complémentaires qu'ils jugent utiles.

Les décisions sont adoptées à l'issue de la consultation aux conditions de majorité prévues par les articles 23 et 24 des présents statuts selon l'objet de la consultation.

Ces décisions peuvent également résulter du consentement de tous les associés exprimé dans un acte. La réunion d'une assemblée peut cependant être demandée par un ou plusieurs associés représentant au moins, soit à la fois le quart en nombre des associés et le quart des parts sociales, soit seulement la moitié des parts sociales.

ARTICLE 14 - POUVOIRS

Tous pouvoirs sont donnés au gérant ou à son mandataire à l'effet d'accomplir toutes formalités de publicité prescrites par la loi

Fait à Le.....

En quatre exemplaires originaux

Nombre d'annexes :



Découvrez nos autres guides pour vous aider à créer et gérer votre entreprise

Activités

- Ouvrir un commerce de restauration rapide
- Créer et gérer un site de e-commerce
- Se lancer dans la coiffure
- Se lancer dans les services à la personne
- Créer un gîte ou une chambre d'hôtes

Démarches :

- Réussir la création de sa SARL
- Constituer le capital social de sa SARL
- Rédiger des statuts de SARL efficaces
- Réaliser les formalités de création d'une SARL

Direction

- Bien nommer le gérant de sa SARL
- Rémunérer un gérant de SARL
- Révoquer un gérant de SARL
- Démission d'un gérant de SARL : mode d'emploi
- Réaliser une assemblée annuelle de SARL
- Dividendes : mode d'emploi

Gestion

- Réussir à se faire payer
- 10 astuces pour éviter les impayés
- Se défendre devant les prud'hommes
- Gérer un compte courant d'associé
- Rompre un bail commercial
- Sous-louer un bail commercial
- Céder un bail commercial
- Conclure un contrat de location-gérance
- Remplir la déclaration de TVA CA12

Modifications

- Modifier les statuts d'une SARL
- Céder des parts de SARL
- Céder un fonds de commerce
- Augmenter le capital d'une SARL
- Rompre un bail commercial
- Dissoudre une SARL
- Dissoudre une EURL