food & beverage
IMMOBILIER

VADEMECUM
SOMMAIRE

QU'EST-CE QU'UN FONDS DE COMMERCE ? 1

LISTE DES DOCUMENTS NÉCESSAIRES À LA BONNE COMMERCIALISATION D'UN BIEN 2
Pour la vente d'un fonds de commerce 2
Pour la vente de murs commerciaux 2

QU'EST-CE QU'UN BAIL COMMERCIAL ? 3
Demande de renouvellement par le bailleur 3
Demande de renouvellement par le locataire 4

DÉPART EN RETRAITE : EXONÉRATION ? 5

QU'EST-CE QUE LE DOSSIER DE DIAGNOSTICS IMMOBILIERS ? 6

QU'EST-CE QU'UN ERP (ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC) ? 8

QU'EST-CE QU'UN ERP DE 5e CATÉGORIE (PLUS EN DÉTAIL) ? 8

QUELLES SONT LES NORMES D'ACCESSIBILITÉ COMMERCES ET RESTAURANTS DE 5e CATÉGORIE ? 9

WC OBLIGATOIRE ET/OU WC ACCESSIBLE AUX HANDICAPÉS ? 10
Toilettes obligatoires pour les hôtels, restaurants, cafés et bars 10
Des toilettes accessibles aux handicapés 11
Les toilettes obligatoires pour les employés 11
Les risques encourus en l'absence de toilettes 11

QU'EST-CE QU'UNE LICENCE RESTAURANT/DÉBIT DE BOISSONS ? 12
Types de licences selon la nature des boissons 12

CONDITIONS D'OBTENTION DE LICENCE 13
Nationalité 13
Âge et dossier judiciaire 13
Comment obtenir une licence ? 13

LICENCES DE RESTAURANT 13
Sur place 13
À emporter 13

LA LICENCE 4 14
Comment s'obtient une licence 4 ? 14
Les affichages dans les établissements de licence 4 14
Est-il possible de transférer une licence 4 ? 14

OUVERTURE D'UN DÉBIT DE TABAC 16
Conditions pour devenir buraliste 16
Les statuts juridiques autorisés pour un débitant de tabac 16

FORMATIONS REQUISES POUR OUVRIR UN RESTAURANT/BAR 17
Qu'est-ce que le Permis d'exploitation ? 17
Qu'est-ce que la formation HACCP ? 18
Qu'est-ce qu'une extraction ? 20

BARÈME DE RÉMUNÉRATION AGENCE F&B IMMOBILIER 21

QU'EST-CE QU'UN FONDS DE COMMERCE ?

Fonds de commerce, ou fonds (sans complément) est un ensemble des biens mobiliers et des droits appartenant à un commerçant ou à un industriel et lui permettant l'exercice de sa profession.

Un fonds de commerce se compose de 5 éléments :

- La clientèle et achalandage
- Le droit au bail
- Le nom et enseigne commerciale
- Le personnel
- Le matériel

N.B. : les licences et autorisations

Certaines activités nécessitent des licences et des autorisations administratives pour l'exploitation d'un fonds de commerce. Une licence ainsi que son permis d'exploitation sont indispensables à n'importe quel débit de boissons. Quant aux autorisations elles sont « intuitu personae » et ne sont donc cessibles que dans le cadre de la vente de parts sociales.

Principe de la cession d'un fonds de commerce : la reprise obligatoire des salariés.

Dans le cadre d'une cession de fonds de commerce, **les salariés du vendeur sont obligatoirement repris par l'acquéreur**. C'est l'article L. 1224-1 du Code du travail qui le prévoit expressément.

LISTE DES DOCUMENTS NÉCESSAIRES À LA BONNE COMMERCIALISATION D'UN BIEN :

Pour que l'agent de F&B Immobilier puisse commercialiser un établissement, certains documents sont nécessaires :

Pour la vente d'un fonds de commerce

- **Le bail** ainsi que les renouvellements pour avoir le maximum d'informations quant à la désignation, les destinations, loyer charges et conditions ;
- **La dernière quittance** pour mettre à jour le loyer avec les différents indices, avoir les relevés des charges imputées au locataire ;
- **Le bilan comptable**, il est impératif d'avoir également le détail du compte de résultats pour pouvoir calculer les retraitements : dotations aux amortissements, dépenses/charges exceptionnelles, salaire du dirigeant s'il en a un, autres charges imputées à la société non essentielles à l'exploitation du fonds de commerce :
  - La liste du personnel avec salaire et ancienneté
  - Dérogation PMR si l'établissement n'est pas aux normes handicap de la loi de 2005
  - Copie de la licence 4 ou autre licence telle que le droit de terrasse
  - Contrat brasseurs et/ou leasing matériels

Pour la vente de murs commerciaux

- Le titre de propriété (photocopie des 5 premières pages du document)
- Le dernier Appel de Fonds de la copropriété + les 3 derniers PV d'AG
- Le règlement de copropriété
- Le dossier de diagnostics techniques (Obligatoire depuis le 1er janvier 2011)
- La/les pièce(s) d'identité du/des propriétaire(s), à défaut celle du/des gérant(s)
- Un KBIS pour les sociétés
- Un Procès-Verbal d'Assemblée Générale autorisant le gérant à mettre en vente le bien immobilier dans le cas d'une Société.
- Loi carrez
- Impôt foncier

QU'EST-CE QU'UN BAIL COMMERCIAL ?

Le bail commercial ne prend pas automatiquement fin aux termes du contrat.
À la fin du bail, soit le bailleur notifie un congé avec ou sans offre de renouvellement, soit le locataire donne congé ou fait une demande de renouvellement du bail. Si aucun congé ou demande de renouvellement n'a été fait, **le bail commercial se poursuit par tacite prolongation** pour une durée indéterminée.
La prolongation tacite du bail n'entraîne pas la rédaction d'un nouveau bail : le contrat est simplement prolongé pour une durée indéterminée.
Par conséquent, les parties sont tenues de continuer d'appliquer les clauses qu'ils ont prévues dans le contrat de bail.
Le loyer est toujours le même, une révision peut intervenir sans toutefois que le loyer soit réévalué.
C'est-à-dire que le loyer peut être modifié sans qu'il ne soit obligatoirement revu à la hausse.

Dans le cas d'une prolongation tacite du bail, le locataire n'est plus titulaire du droit au bail, ce qui peut l'empêcher de vendre son fonds de commerce. Il appartiendra à l'acquéreur du fonds de négocier avec le propriétaire du local le renouvellement du bail ou la conclusion d'un nouveau bail.
Si la durée du bail dépasse 12 ans, le propriétaire pourra déplafonner le loyer.

Demande de renouvellement par le bailleur

Le bailleur peut donner congé avec ou sans offre de renouvellement du bail.
Dans le cas où le bailleur donne congé avec offre de renouvellement du bail, il fixe le moment du nouveau loyer.
Mais le loyer du bail est négocié à l'amiable ou judiciairement.

Lorsque le bailleur donne congé au locataire avec offre de renouvellement, le locataire peut soit l'accepter soit la refuser.
Lorsque le bailleur souhaite modifier le montant du loyer, il a 2 possibilités :

- **Engager une procédure de renouvellement** en transmettant d'abord un congé au locataire 6 mois avant la fin du bail, puis proposer le montant du loyer du bail renouvelé.
- **Proposer une modification du prix du bail** dans sa réponse à la demande de renouvellement.

Le locataire a alors 3 choix :

- **Accepter le renouvellement et le nouveau loyer**, de manière expresse en donnant son accord par acte d'huissier ou par lettre recommandée avec accusé de réception. Le locataire peut aussi donner son accord de manière tacite, par exemple en payant spontanément l'augmentation du loyer proposée par le bailleur.
- **Accepter le renouvellement, mais refuser le nouveau loyer**. Dans ce cas, le bailleur et le locataire peuvent décider à l'amiable du montant du loyer. Cependant, s'il n'y a pas d'accord amiable, l'une ou l'autre des parties peut saisir la commission départementale de conciliation (ou le tribunal judiciaire si aucune conciliation n'est possible).
- **Refuser l'offre de renouvellement**. Dans ce cas, le bail commercial prend fin sans que le locataire puisse obtenir une indemnité d'éviction.

Lorsque le bailleur donne congé au locataire congé sans offre de renouvellement du bail, il doit justifier les motifs légitimes expliquant le refus du renouvellement.
Le bailleur peut aussi justifier le fait que le fonds de commerce n'est pas conforme aux règles applicables aux baux commerciaux.
Si les motifs présentés ne sont pas justifiés, le bailleur paie au locataire une indemnité d'éviction pour non-renouvellement du contrat de bail commercial.

Demande de renouvellement par le locataire

Dans les 6 mois avant la fin du bail, si le bailleur ne s'est pas manifesté, le locataire a la possibilité de demander le renouvellement du bail ou de donner congé. Le locataire peut faire la demande par acte d'huissier ou par lettre recommandée avec accusé de réception.
Le bailleur doit faire connaître sa décision dans un délai de 3 mois. Cependant, si aucune réponse n'intervient, le bailleur est considéré avoir accepté le renouvellement.
Toutefois, cela ne prend pas en compte sa décision sur la révision du montant du loyer.
Le bailleur est libre d'accepter ou de refuser le renouvellement du bail. Mais, en cas de refus, le bailleur doit indiquer dans sa réponse les motifs du refus ou proposer une indemnité d'éviction.
Même si le bailleur accepte le renouvellement, il pourra toujours y renoncer à la condition de verser une indemnité d'éviction au locataire.
Cependant, le locataire peut contester le refus de renouvellement et demander une indemnité d'éviction.
Il dispose d'un délai de 2 ans pour saisir le tribunal judiciaire.

DÉPART EN RETRAITE : EXONÉRATION ?

Pour bénéficier de l'exonération pour départ à la retraite, l'entreprise doit tout d'abord répondre à la définition communautaire des PME, à savoir :

- Moins de 250 salariés ;
- Et un total bilan inférieur à 43M€ ou un chiffre d'affaires hors taxes inférieur à 50 M€.

De plus, le capital ou les droits de vote ne doivent pas être détenus à 25 % ou plus par une personne morale ne remplissant pas ces seuils.

Ensuite, pour bénéficier de l'exonération pour départ à la retraite, il faut que :

- L'activité ait été exercée **pendant au moins 5 ans** ;
- Le cédant ne contrôle pas l'entreprise cessionnaire, c'est-à-dire qu'il ne détienne pas directement ou indirectement plus de 50 % des droits de vote ou des droits dans les bénéfices sociaux de cette entreprise ;
- Le cédant **cesse toute fonction dans l'entreprise individuelle cédée** ;
- Le cédant fasse valoir ses droits à la retraite **dans les 24 mois consécutifs suivant ou précédant la date de la cession**.

L'exonération sur les plus-values pour départ à la retraite concerne **uniquement l'impôt sur le revenu, les prélèvements sociaux restent dus**.
L'exonération s'applique à la totalité des plus-values, à court terme ou à long terme, dégagées à l'occasion de la cession, à l'exception des plus-values immobilières qui restent imposables dans les conditions de droit commun (application le cas échéant de l'abattement pour durée de détention).
Les profits dégagés sur les éléments de l'actif circulant cédés sont imposables dans les conditions de droit commun.

QU'EST-CE QUE LE DOSSIER DE DIAGNOSTICS IMMOBILIERS ?

Le diagnostic est un état des lieux. C'est un ensemble de constats réglementaires effectués pour déterminer ou vérifier les caractéristiques techniques d'un bien immobilier (par rapport à un référentiel donné).
Les diagnostics immobiliers sont réalisés par des experts certifiés (diagnostiqueurs immobiliers).

Si la vente ne porte que sur le fonds de commerce (pas les murs), il n'y a pas de diagnostics obligatoires à fournir.

Dans le cadre de la cession d'un logement, tous les diagnostics doivent figurer dans le Dossier de Diagnostic Technique (DDT) remis lors de la vente à l'acquéreur :

- **Diagnostic de performance énergétique (DPE) :** Il permet d'évaluer la consommation énergétique d'un bien immobilier, et d'apporter des propositions d'amélioration quant aux déperditions d'énergie du bâtiment. Il évalue également les émissions de Gaz à effet de serre. Obligatoire lors de toute cession. Validité 10 ans.

- **Diagnostic amiante :** Il s'agit pour le diagnostiqueur de rechercher la présence d'amiante dans les matériaux et produits utilisé dans le bâtiment selon deux listes prédéfinies (A et B). Pour toutes les constructions dont le permis de construire a été délivré avant le 1er juillet 1997. Validité 3 ans.

- **Loi Carrez :** La loi Carrez vise à déterminer la surface réelle habitable d'un logement, c'est-à-dire après déduction des murs, cloisons, cages d'escalier, caves… Validité illimitée sauf modification de la surface.

- **États des risques naturels et technologiques :** Il permet d'identifier les risques naturels et technologiques (inondations, mouvements de terrain, risques industriels…) présents dans la zone du bâtiment. Validité 6 mois.

- **État de l'installation de gaz :** Le diagnostiqueur vérifie l'état des appareils alimentés par le gaz, l'aération et l'évacuation des produits de combustion, l'état des tuyauteries et leurs accessoires. Pour les logements dont l'installation de gaz a plus de 15 ans. Validité 3 ans
  Nécessaire à la bonne exploitation d'un fonds de commerce de restauration/brasserie, est souvent demandé par l'agent de F&B Immobilier pour la cession. Validité 1 an.

- **Constat de risque d'exposition au plomb (CREP) :** Le CREP a pour but de renseigner le futur acquéreur sur la présence ou non de plomb. Le diagnostic va porter sur les revêtements du logement (peinture, plâtre…). Toutes les constructions dont le permis de construire a été délivré avant 1949. Validité 1 an si présence de plomb sinon illimité.

- **État de l'installation électrique :** Ce diagnostic décrit les matériels électriques inadaptés à l'usage ou présentant des risques de contacts directs avec des éléments sous tension, et les conducteurs non protégés mécaniquement. Pour les logements dont l'installation électrique a plus de 15 ans. Validité 3 ans. **Nécessaire à la bonne exploitation d'un fonds de commerce de restauration/brasserie, est souvent demandé par l'agent de F&B Immobilier pour la cession. Validité 1 an.**

- **État relatif à la présence de termites :** C'est un arrêté préfectoral qui impose ce diagnostic en fonction de la zone géographique de l'habitation. Cet état va identifier l'immeuble en cause et donner dans le détail les parties qui ont été visitées, celles qui n'ont pu l'être, les éléments infestés et ceux qui ne le sont pas. Immeubles et parties d'immeubles bâtis situés dans les périmètres délimités par arrêté préfectoral. Validité 6 mois.

QU'EST-CE QU'UN ERP (ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC) ?

Les établissements recevant du public (ERP) sont des bâtiments dans lesquels des personnes extérieures sont admises. Peu importe que l'accès soit payant ou gratuit, libre, restreint ou sur invitation. Une entreprise non ouverte au public, mais seulement au personnel, n'est pas un ERP. Les ERP sont classés en catégories qui définissent les exigences réglementaires applicables (type d'autorisation de travaux ou règles de sécurité par exemple) en fonction des risques.

Les catégories sont déterminées en fonction de la capacité d'accueil du bâtiment, y compris les salariés (sauf pour la 5e catégorie).
Le classement d'un établissement est validé par la commission de sécurité à partir des informations transmises par l'exploitant de l'établissement dans le dossier de sécurité déposé en mairie.
En fonction de la nature de leur exploitation, les ERP sont classés en types d'établissements (J, L, M, N, O, P, R, S, T, U, V, W, X, Y) et en types d'établissements spéciaux qui appartiennent par définition à la 1re catégorie (PA, CTS, SG, GA, EF, PS).

1er groupe :

- **1re catégorie :** effectif supérieur à 1 500 personnes ;
- **2e catégorie :** effectif compris entre 701 et 1 500 personnes ;
- **3e catégorie :** effectif compris entre 301 et 700 personnes ;
- **4e catégorie :** effectif inférieur ou égal à 300 personnes.

2e groupe :

- **5e catégorie :** Ce sont les établissements dans lesquels l'effectif du public est inférieur au minimum fixé par le règlement de sécurité pour chaque type d'exploitation. Seul l'effectif du public est pris en considération.

En conséquence, si votre établissement respecte un effectif inférieur aux seuils fixés, il est classé en 5e catégorie. S'il reçoit un effectif supérieur ou égal à ces seuils, il est classé dans le 1er groupe (catégories 1 à 4).

QU'EST-CE QU'UN ERP DE 5e CATÉGORIE (PLUS EN DÉTAIL) ?

Les ERP de 5e catégorie (établissements les moins grands) sont eux-mêmes classés en différents types, par exemple :

- **Type M :** magasin de vente et centre commercial
- **Type N :** restaurant et débit de boissons
- **Type O :** hôtel, pension de famille, résidence de tourisme

La plupart des ERP sont concernés par les normes d'accessibilité aux personnes handicapées.

QUELLES SONT LES NORMES D'ACCESSIBILITÉ COMMERCES ET RESTAURANTS DE 5e CATÉGORIE ?

La loi handicap de 2005 prévoit que les établissements recevant du public doivent **pouvoir accueillir les personnes handicapées à partir du 1er janvier 2015**.
Concrètement, les commerces, boutiques, restaurants, hôtels et entreprises recevant du public doivent respecter les obligations touchant à l'accessibilité aux handicapés :

- **Stationnement :** des places de stationnement doivent être réservées aux handicapés à partir de 50 places offertes ;
- **Accès à l'établissement :** rampe d'accès obligatoire en cas de présence de marches.
  La pente de la rampe d'accès doit être au maximum de 5 %. Les rampes amovibles sont désormais autorisées sans demande de dérogation (critères à respecter) ;
- **La circulation à l'intérieur du bâtiment** doit être correctement organisée ;
- **L'accès aux rayons et aux produits** doit être assuré ;
- **Le mobilier** (comptoir de paiement, cabine d'essayage) doit être adapté ;
- **L'accès aux étages** doit être aménagé ;
- **Les WC** doivent être adaptés aux personnes handicapées et aux fauteuils roulants : signalétique adaptée, poignées, espace libre latéral, porte d'accès suffisamment large (90 cm).

Vous pouvez réaliser un diagnostic d'accessibilité aux personnes handicapées.
Les points clés de l'auto-diagnostic sont les suivants :

- Présence de bandes sur les portes vitrées,
- Largeur des portes d'entrée suffisante,
- Mobilier de caisse comportant une partie rabaissée,
- Éclairage suffisant (pour les malvoyants),
- Accessibilité aux produits et aux prix,
- Espaces de manœuvre suffisants pour un fauteuil roulant,
- Traitement des obstacles au sol,
- Cabines d'essayage adaptées,
- Toilettes WC adaptées.

Des dérogations aux normes d'accessibilité aux personnes handicapées peuvent être accordées dans les cas suivants :

- Impossibilité technique de faire les travaux, du fait des caractéristiques du local,
- Bâtiments classés ou situés dans une zone classée (patrimoine architectural et historique),
- En cas de disproportion manifeste par rapport à l'activité de l'établissement ou du fait du coût exorbitant des travaux, par exemple si les travaux aboutissaient à diviser par deux la surface de vente.

Le document ou récépissé de la demande de dérogation ou de la déclaration de l'ERP aux normes d'accessibilité aux personnes handicapées sera demandé pour la vente/cession du fonds de commerce.

WC OBLIGATOIRE ET/OU WC ACCESSIBLE AUX HANDICAPÉS ?

Est-il obligatoire de mettre des toilettes à disposition de la clientèle ou des employés dans les commerces, boutiques, ou restaurants recevant du public ?

Selon la loi, « dans les établissements ouverts au public ou recevant du public (ERP) doivent être aménagés, en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation, des lavabos, des cabinets d'aisances et des urinoirs ».
Toutefois, l'interprétation de cette loi pouvant porter à confusion, un grand nombre de boutiques, commerces ou magasins ne disposent d'aucun sanitaire destiné au public. Le règlement sanitaire départemental peut cependant préciser les choses.

Pour les cafés et restaurants en revanche, la loi est plus claire.

Toilettes obligatoires pour les hôtels, restaurants, cafés et bars

L'arrêté du 9 mai 2015 précise que : « Dans les établissements de restauration, doivent être prévues des toilettes comprenant des cabinets d'aisances et des lavabos à l'usage exclusif de la clientèle. Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments [sas obligatoire]. Toutefois, dans les établissements offrant moins de 50 places, les équipements sanitaires peuvent également servir à la clientèle. Ces équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments. »
Par conséquent, si l'établissement de restauration offre moins de 50 places assises aux clients, les toilettes ou WC peuvent être communs au personnel et à la clientèle.

Les établissements concernés par cette réglementation sur les toilettes obligatoires sont donc :

- Les cafés et les bars (les boissons sont en effet considérées comme des denrées alimentaires),
- Les restaurants et brasseries,
- Les salons de thé.

Par contre, certaines activités de restauration ne sont pas concernées par les toilettes obligatoires :

- Les activités non-sédentaires comme les camions-boutiques ou les stands/snacks sur les marchés,
- Les établissements ne recevant pas de public à l'intérieur : le produit est délivré sur l'espace public (par exemple un snack, restauration rapide, bar à jus avec vitrine…).

À noter : Les toilettes d'un restaurant, café ou bar sont un lieu privé faisant partie intégrante du commerce et réservé uniquement à la clientèle de l'établissement. Elles sont obligatoirement gratuites. Par contre, l'accès peut en être refusé aux personnes qui ne consomment pas.

Des toilettes accessibles aux handicapés

L'accessibilité des toilettes aux handicapés s'applique uniquement lorsque des sanitaires sont prévus pour le public. Dans ce cas précis, le cabinet de toilette (ou un des cabinets de toilette s'il y en a plusieurs) doit être accessible aux personnes handicapées.
Il n'est pas obligatoire d'installer des sanitaires handicapés différenciant hommes et femmes.

Les toilettes obligatoires pour les employés

Le Code du travail évoque les toilettes obligatoires pour les employés :

- Au moins 1 cabinet de toilette + un urinoir pour 20 hommes,
- Au moins 2 cabinets de toilette pour 20 femmes,
- L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement.

Au-delà de 10 cabinets de toilette, au moins l'un d'entre eux doit être destiné aux handicapés.

La loi est plus vague en dessous de 20 employés, mais on peut retenir les règles suivantes :

- **Moins de 10 employés :** les sanitaires du bureau peuvent être mixtes, avec un cabinet de toilette et un lavabo au minimum,
- **Entre 10 et 19 employés :** les sanitaires doivent disposer de 2 cabinets de toilette séparés et d'un lavabo commun au minimum.

Si le lieu de travail rend impossible la présence de toilettes (food-truck par exemple), le Code du travail précise que l'employeur doit mettre à la disposition des travailleurs des moyens d'assurer leur propreté individuelle.
Cela peut être un accès à des toilettes publiques par exemple.

Les risques encourus en l'absence de toilettes

En l'absence de toilettes, l'entreprise risque un rappel, puis une mise en demeure, et enfin des poursuites pénales.
Le montant de l'amende de base est fixé à 3 750 €. Il est modulable en fonction de la gravité de l'infraction et peut être multiplié par le nombre de salariés concernés par l'infraction.

QU'EST-CE QU'UNE LICENCE RESTAURANT/DÉBIT DE BOISSONS ?

Un débit de boissons est un établissement qui vend des boissons alcoolisées. Si c'est un café, un pub ou un bar, il s'agit de son activité principale. Si c'est un restaurant ou une discothèque, il s'agit d'une activité accessoire. Les boissons peuvent être consommées sur place ou à emporter. Dans tous les cas, l'**établissement doit être titulaire d'une licence**.

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 soit d'un établissement de vente :

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

Pour un bar, la vente d'alcools est une activité principale, alors que pour un hôtel-restaurant il s'agit d'une activité accessoire.

Types de licences selon la nature des boissons

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

- **Boissons sans alcool :** vente libre, pas de 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 licences des groupes 2 et 3 ont fusionné. Les licences II en cours de validité deviennent des licences III.

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 licence restreinte	**Petite licence à emporter**	**Petite licence restaurant**
GROUPES 4 & 5 : rhums, tafias, alcools distillés et toutes autres boissons alcooliques	**Licence IV**, dite grande licence ou licence de plein exercice	**Licence à emporter**	**Licence restaurant**

CONDITIONS D'OBTENTION DE 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).

Une commune délivre seulement un nombre limité de licences. Une licence III ne peut pas être délivrée dans une commune où le total des établissements ayant une licence IV dépasse la proportion d'un débit pour 450 habitants, soit 2 établissements avec une licence IV pour 900 habitants.

Comment obtenir une licence ?

Pour obtenir une licence de débit de boissons ou de restaurant, il faut à la fois **détenir un permis d'exploitation**, **délivré après une formation spécifique**, et **effectuer une déclaration préalable**.

LICENCES DE RESTAURANT

Sur place

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.

À emporter

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°.

LA LICENCE 4

Encore appelée la grande licence ou licence de plein exercice, la licence 4 est un document qui autorise la vente des boissons appartenant aux 4e et 5e groupes, lorsque celles-ci sont destinées à être consommées sur place.
Que vous souhaitiez ouvrir un café, un pub, un restaurant ou tout autre débit de boissons de 4e groupe, il faut obtenir un permis d'exploitation délivré par un organisme agréé, valable 10 ans.

Comment s'obtient une licence 4 ?

La loi interdit formellement la création des débits de boissons de licence 4. Pour en obtenir une, il faut procéder soit :

- **Par transfert d'une licence 4 :** dans ce cas, le demandeur doit obtenir au préalable une autorisation de la préfecture.
- **Par achat d'une licence** déjà existante et mise en vente auprès de la commune.
- **Par mutation ou changement du propriétaire :** celle-ci doit être déclarée à la Mairie concernée dans un délai minimum de 15 jours avant la date de l'exploitation.

Les affichages dans les établissements de licence 4

Les exploitants de débits de boissons de licence 4, au même titre que les titulaires de licence 2 et 3, ont l'obligation d'afficher :

- **À l'extérieur de leur établissement :** la catégorie de leur licence.
  Celle-ci doit être indiquée sur un panonceau avec des caractères romains de couleur rouge sur un fond blanc. Cette affiche doit être visible, située à 2 mètres du sol environ et près de la porte principale de l'établissement.
- **À l'intérieur de leur établissement :** la réglementation sur les conduites d'ivresse publique et sur la protection des mineurs.

Ces dispositions s'appliquent également aux établissements qui commercialisent des boissons de 3e ou 5e catégorie.

Est-il possible de transférer une licence 4 ?

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.

Dans un autre département

Un débit de boissons peut être transféré dans un département limitrophe, selon les mêmes conditions d'autorisation qu'un transfert dans un même département.
Une période de 8 ans est imposée entre 2 transferts sur des départements limitrophes.
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.

OUVERTURE D'UN DÉBIT DE TABAC

Un débit de tabac est un monopole d'État, il lui appartient. L'État en confie la gestion à un gérant (débitant) par un contrat de gérance. Le gérant est chargé de la vente au détail. Cette activité a lieu dans un débit de tabac ordinaire, permanent, saisonnier ou spécial. Deux moyens permettent de devenir débitant : soit en remportant un appel à candidatures, soit par transfert. Le transfert est une succession d'un gérant qui cesse son activité à un autre qui achète le fonds de commerce.

Pour devenir buraliste, il faut remplir les conditions suivantes :

- Être européen (EEE) ou Suisse.
- Présenter des garanties d'honorabilité et de probité (notamment casier judiciaire n° 2 vierge).
- Être majeur et ne pas être sous tutelle (ou curatelle).
- Jouir de ses droits civiques.
- Justifier de son aptitude physique par un certificat médical établi par un médecin agréé par l'agence régionale de santé (sauf pour les associés minoritaires d'une société en nom collectif).
- Ne pas être gérant d'un autre débit de tabac, ni suppléant d'un débitant en exercice, ni associé dans une société en nom collectif exploitant un autre débit de tabac.
- Suivre une formation professionnelle initiale et continue.

Les statuts juridiques autorisés pour un débitant de tabac sont :

- **Exploitation individuelle :** entrepreneur individuel, commerçant, micro-entrepreneur, EIRL notamment ;
- **Société en nom collectif composée uniquement de personnes physiques** (l'activité de vente de tabac doit figurer dans l'objet social).
- **Société en nom collectif comportant des associés personnes morales, mais obligatoirement titulaire d'un contrat de concession d'occupation d'un emplacement du domaine public** (gare, aéroport…). Cette possibilité ne concerne que les débits spéciaux.

Il doit disposer :

- **D'un local commercial adapté** sur le lieu retenu par la DRDDI,
- **De la pleine et entière propriété du fonds de commerce** associé au débit de tabac.

Un débitant ne peut gérer qu'un seul débit de tabac ordinaire.
Le gérant du débit de tabac, son suppléant et les associés de la société en nom collectif exploitant le fonds de commerce sont tenus de suivre une formation professionnelle initiale avant la signature du contrat.
Le gérant du débit de tabac effectue un **stage de formation continue tous les 3 ans** puis, au cours des 6 mois avant le renouvellement du contrat. Une attestation de suivi de stage, établie par l'organisme de formation, lui est remise. Il doit la transmettre dans les 30 jours à la DRDDI dont il dépend.
Ces formations sont à la charge des candidats et doivent être effectuées par un organisme agréé.

FORMATIONS REQUISES POUR OUVRIR UN RESTAURANT/BAR

Qu'est-ce que le 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 (licence III et IV).
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.

Cette formation dure environ 20 heures (2,5 jours).
Ce permis est valable 10 ans. Il est renouvelable en effectuant une nouvelle formation de 6 heures.
Le permis est rempli par l'organisme de formation et délivré au futur exploitant d'un débit de boissons, s'il effectue entièrement la formation.

Attention, le permis d'exploitation est aussi obligatoire en cas de mutation (changement de propriétaire ou de gérant), de transfert (changement de lieu d'exploitation vers une autre commune) ou de translation (changement de lieu d'exploitation dans la même commune) d'un restaurant.

Le permis d'exploitation concerne tous les établissements qui ont :

- Une licence de débit de boissons (III et IV)
- Une « grande licence restaurant »
- Une « petite licence restaurant »

Les établissements de type chambres d'hôtes doivent également obtenir un permis d'exploitation en cas de consommation de boissons alcoolisées.

Qu'est-ce que la formation HACCP ?

Pour pouvoir ouvrir un restaurant en France, cette formation est obligatoire afin de garantir la sécurité et l'hygiène alimentaire des consommateurs. Le but de cette formation est de former les professionnels du domaine de la restauration aux bons gestes à adopter en terme d'hygiène.

HACCP est l'abréviation d'Hazard Analysis Critical Control Point, qui signifie : l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise.
La durée de la formation au programme est de 14 heures réparties sur 2 jours.
Le stage est dispensé par des organismes agréés.

On parle de **méthode HACCP** et non de norme. Cette méthode est en effet un outil utilisé pour identifier et analyser les dangers alimentaires tels que :

- Les dangers biologiques (bactéries et virus comme la salmonelle ou la listeria).
- Les dangers chimiques (présence de produits chimiques nocifs dans les aliments).
- Les dangers physiques (présence de morceaux d'objets comme du plastique ou du bois).

L'HACCP repose sur 7 principes :

- L'identification des dangers.
- La détermination des étapes pour maîtriser ces dangers.
- La détermination des limites maximales autorisées pour chacun de ces risques (seuils).
- La création d'un système de surveillance de ces seuils.
- La création des actions correctives à mettre en place lorsque ces seuils sont dépassés.
- La création de procédures visant à vérifier que la méthode HACCP est correctement mise en place et fonctionne.
- La création de documents et de registres sauvegardant les données relevées.

Le but de la méthode HACCP est de fournir aux professionnels de la restauration un outil permettant de garantir à leur clientèle que les aliments proposés sont propres à la consommation et qu'ils ne comportent aucun risque pour leur santé.

Comment ?

Pour pouvoir mettre en place la méthode HACCP, il faut respecter 12 étapes.

Étape 1 : Constituer l'équipe HACCP

L'équipe est composée de 6 personnes maximum. Ces personnes doivent disposer de compétences et de connaissances du ou des produits analysés.
Il est ainsi judicieux de constituer une équipe pluridisciplinaire afin de couvrir un plus large champ d'analyse.
Si l'établissement ne possède pas d'expert dans le domaine analysé, il peut se tourner vers des experts indépendants.
Durant cette première étape, la portée du plan HACCP est définie, c'est-à-dire le domaine de la chaîne alimentaire qui sera concerné et les dangers liés à ce domaine.

Étape 2 : Décrire précisément les produits

La seconde étape consiste à décrire très précisément le produit analysé. Ainsi, il est recommandé de décrire :

- La composition.
- La structure physique et chimique (Aw, pH, etc.).
- Les traitements microbicides/statiques (traitements thermiques, congélation, saumure, salaison, etc.).
- Le conditionnement.
- La durabilité.
- Les conditions d'entreposage.
- Les méthodes de distribution.

Étape 3 : Décrire l'emploi prévu du produit

L'usage prévu du produit doit être décrit puisqu'il déterminera son analyse. Par usage, on entend notamment sa cuisson, ou sa transformation en cuisine.

Étape 4 : Élaboration du diagramme de fabrication

L'équipe en charge de l'étude doit réaliser un diagramme comportant toutes les étapes devant être suivies durant l'analyse. Ce diagramme permet d'apporter une visualisation du circuit suivi lors de l'étude.

Étape 5 : Vérification du diagramme de fabrication

Une fois élaboré, le diagramme nécessite d'être confirmé par toute l'équipe et peut être modifié tant qu'il n'est pas complètement validé.

Étape 6 : Lister et analyser les risques

L'équipe se charge de lister les dangers liés au produit et d'envisager les mesures à mettre en place pour les maîtriser.

Étape 7 : Identifier et classer les CCP (points critiques de contrôle)

Il est possible qu'il existe plusieurs CCP. Cette étape sert à mettre en place la maîtrise pour traiter les dangers décelés à l'étape précédente.

Étape 8 : Définir les seuils critiques pour chaque CCP

L'équipe fixe un seuil limite à ne pas dépasser. Ces seuils peuvent notamment concerner les températures ou les durées de vie de conditionnement, mais également la teneur en humidité, le pH, le pourcentage d'eau libre et le chlore disponible, l'aspect à l'œil nu et la consistance.

Étape 9 : Construire un plan de surveillance et de contrôle pour chaque CCP

Pour contrôler les seuils, l'équipe met en place un système de surveillance afin de pouvoir détecter toute perte de maîtrise.

Étape 10 : Définir des mesures correctives au niveau de l'origine du/des problème(s)

Des mesures correctives spécifiques sont également mises en place pour chaque CCP afin de garantir leur maîtrise et les décisions à prendre quant aux produits à risques.

Étape 11 : Vérification du plan HACCP

Mise en place de tests de vérification pour assurer que le système HACCP fonctionne correctement.

Étape 12 : Établir des registres

La dernière étape du plan HACCP consiste à tenir à jour rigoureusement les registres et relevés récoltés. Ces registres pourront être présentés lors d'un contrôle sanitaire.

Qu'est-ce qu'une extraction ?

Un local commercial doit être pourvu d'un système d'extraction dès lors que l'**activité qui y est exercée implique une cuisson d'aliments, et donc l'émanation de fumées et d'odeurs**.
En principe, un locataire ne peut exercer une activité dans les lieux loués que si elle est indiquée dans le contrat de bail, et qu'elle est permise par le règlement de copropriété de l'immeuble s'il en existe.
La nécessité de disposer d'un système d'extraction dépendra donc notamment de la clause de destination du bail.
Ainsi, que l'activité autorisée dans le bail soit celle de « restauration », « petite restauration », ou encore « sandwicherie », le critère déterminant semble être l'utilisation de certains moyens de cuissons entraînant des troubles olfactifs, tels que fours, friteuses, appareils à panini ou feux vifs.
En vertu de l'article 1719 du Code civil, la présence et la conformité de cette installation incombent au bailleur qui est tenu de délivrer le local en état de servir à l'usage pour lequel il a été loué. Pour transférer cette charge au locataire, une stipulation expresse du contrat de bail doit indiquer que le dispositif d'extraction sera réalisé par le preneur, et ce dernier doit avoir été informé des difficultés techniques attachées à la conduite de tels travaux.

Les règles définissant la conformité d'un système d'extraction de l'air sont contenues dans le Règlement Sanitaire Départemental, qui prévoit que la ventilation du local doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution.
Pour ce faire, l'installation doit être placée à au moins 8 mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment des véhicules et des débouchés de conduits de fumée. Il faut également que l'air extrait des locaux soit rejeté à au moins 8 mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf.
Par ailleurs, les conduits doivent être étanches et isolés les uns des autres. Un contrôle est obligatoire tous les trois ans par une entreprise qualifiée pour s'en assurer.
S'agissant de l'entretien, le tubage métallique servant de conduit pour extraire les vapeurs grasses de cuisine doit être nettoyé au minimum une fois par an par une entreprise spécialisée et qualifiée par un Organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment (OPQCB). Les filtres des hottes doivent quant à eux être entretenus et dégraissés au moins une fois par semaine, ce qui peut être effectué par le personnel de l'établissement.

BARÈME DE RÉMUNÉRATION AGENCE F&B IMMOBILIER

Prix inférieur ou égal à 200 000 €, commission forfaitaire fixée à 14 000 € HT, soit 16 800 € TTC.
Prix du bien supérieur à 200 000 €, commission fixée à 7 % HT du prix du bien, soit 8,4 % TTC.