

***Fiche juridique, fiscale et
sociale***

concernant

la restauration

***(dont tables d'hôtes et
location de salles avec
cuisine)***



Fiche juridique, fiscale et sociale

concernant la restauration

(dont tables d'hôtes et location de salles avec cuisine)

Sommaire

A. Principes généraux : définition et classement

1. Définition réglementaire
2. Suppression de la procédure de classement des restaurants de tourisme
3. Précisions concernant certaines dénominations

B. Obligations juridiques, fiscales et sociales des prestataires

1. Qualification, statut juridique et déclaration d'activités
2. Obligations fiscales
 - a. Imposition des bénéfices
 - b. Application de la TVA
 - c. Paiement de la contribution économique territoriale (*remplaçant la taxe professionnelle*)
3. Application de la législation sociale

C. Réglementations spécifiques applicables

1. Réglementation sanitaire concernant les denrées alimentaires
2. Obtention d'une licence de boissons
3. Détention d'un permis d'exploitation pour le service de boissons
4. Redevances de droits d'auteurs dues auprès de la SACEM et de la SPRE
6. Règles d'accessibilité des personnes handicapées dans les établissements recevant du public
7. Procédure de médiation des litiges entre consommateurs et professionnels



A. Principes généraux : définition et classement

1. Définition réglementaire

Les activités de restauration correspondent à des prestations de services de ventes de denrées alimentaires préparées et consommées sur place. Ces activités sont très diverses et ne font pas l'objet d'une définition précise sur le plan réglementaire. À ce titre, les activités de restauration comprennent à la fois les établissements de restauration rapide, les établissements de restauration collective, les établissements de restauration traditionnelle et les établissements de restauration gastronomique.

Jusqu'en 2009, les restaurants qui le souhaitaient pouvaient faire l'objet d'un classement administratif comme « restaurants de tourisme » en respectant une série de prescriptions qualitatives qui les caractérisent.

Par ailleurs, différents réseaux privés de promotion du tourisme ont mis en place une charte de qualité ou un cahier des charges que doivent respecter les entreprises qui adhèrent volontairement à ces réseaux autorisant l'emploi de mentions valorisantes ou de labels tels notamment tables d'hôtes, tables du terroir, fermes auberges.

2. Suppression de la procédure de classement des restaurants de tourisme

Avant l'entrée en vigueur de la loi du 22 juillet 2009, les restaurants pouvaient faire l'objet d'une demande de classement dans la catégorie « restaurant de tourisme ». Etaient concernées à ce titre les entreprises commerciales de restauration dont la clientèle est principalement touristique et qui pouvaient être exploitées toute l'année en permanence ou seulement en période saisonnière.

La loi du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques a supprimé à partir du 25 juillet 2009 le classement des restaurants dans la catégorie « restaurant de tourisme ».

3. Précisions concernant certaines dénominations

Certains établissements de restauration peuvent employer différentes mentions valorisantes qui permettent de les distinguer des établissements de restauration exerçant leur activité sans distinction particulière. À ce titre, peuvent être utilisés les termes suivants tels que tables d'hôtes, tables du terroir ou fermes auberges. Le plus souvent, les prestataires concernés adhèrent volontairement à un réseau local ou national de promotion du tourisme et s'engagent à respecter une charte de qualité ou un cahier des charges.

Bien que ces notions ne fassent pas l'objet d'une définition réglementaire, les pouvoirs publics et la jurisprudence ont formulé une série de critères qui caractérisent ces prestations. En cas de non-respect de ces critères, les prestataires concernés peuvent faire l'objet de sanctions pénales au titre du délit de publicité mensongère.

Selon le ministère du tourisme, les caractéristiques des **tables d'hôtes** doivent répondre aux quatre conditions suivantes : l'activité de restauration doit être un complément de l'activité d'hébergement des chambres d'hôtes, un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients de préférence du terroir doivent être proposés, le repas doit être pris à la table



familiale et la capacité d'accueil doit être limitée à celle de l'hébergement. Si une de ces conditions n'est pas respectée, la table d'hôtes devient un restaurant (*RM Bapt n° 24950, JOAN 26/04/1999*).

L'emploi abusif du terme table d'hôtes peut donner lieu à une condamnation au titre du délit de publicité mensongère (*CA Aix-en-Provence, 9/12/1998, n° 98-822*). Une réponse ministérielle en date du 5/10/2010 précise clairement que la capacité d'accueil des tables d'hôtes doit être limitée aux personnes hébergées en chambres d'hôtes (*RM Lepetit JOAN 5/10/2010, n° 84529*). Ces précisions infirment certaines pratiques qui consistent à proposer le service soi-disant de tables d'hôtes dans le prolongement de campings ou de gîtes, voire même sans hébergement.

Selon la jurisprudence, la **ferme auberge** doit être un établissement de restauration géré par un ou plusieurs agriculteurs qui fonctionne en général par réservation, qui se situe en principe sur une exploitation agricole et qui repose sur un approvisionnement principal des produits auprès de l'exploitation agricole. L'emploi abusif du terme ferme auberge peut donner lieu à une condamnation au titre du délit de publicité mensongère ([*Cass. 25/11/1998, n° 97-86.245*](#)).

D'une façon générale, les **tables du terroir** reposent sur le service de prestations de restauration composées de produits alimentaires locaux et de recettes correspondant au territoire géographique où se situent les établissements concernés.

B. Obligations juridiques, fiscales et sociales des prestataires

1. Qualification, statut juridique et déclaration d'activités

Sur le plan juridique, l'activité de restauration est en principe une activité commerciale qui nécessite une immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS). Il en est de même en cas de locations de salles équipées pour la restauration.

Ces activités peuvent être exercées dans le cadre d'une entreprise individuelle commerciale, éventuellement en tant qu'auto-entrepreneur, ou d'une société de forme commerciale (*société à responsabilité limitée, société anonyme, société par actions simplifiées...*).

Les déclarations de début d'activité, des principales modifications et de cessation d'activité doivent être réalisées auprès du Guichet unique dématérialisé des entreprises (remplaçant à compter de 2023 les centres de formalités des entreprises).

Ces formalités doivent être accomplies sur le site internet officiel suivant :

<https://formalites.entreprises.gouv.fr/>

Par la suite, les entreprises concernées, quel que soit leur statut juridique, sont immatriculées auprès du registre national des entreprises (RNE) également géré par l'INPI.

<https://registre.entreprises.gouv.fr/>

Si l'activité exercée est juridiquement commerciale, celle-ci donne lieu à une immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS).

Il est à noter le cas particulier des agriculteurs qui exercent une activité de ferme auberge ou de tables d'hôtes situées dans le cadre de leurs exploitations agricoles et qui réalisent dans ce cas une activité juridiquement agricole sans immatriculation au registre du commerce.



Administration compétente :

- Guichet unique des entreprises
- Greffe du tribunal de commerce

Références réglementaires :

- art. L.123-1 et s. et art. R.123-1 et s. du code de commerce

2. Obligations fiscales

a. Imposition des bénéfices

Sur le plan fiscal, les entreprises qui exercent une activité de restauration relèvent d'un régime d'imposition des bénéfices commerciaux soit au titre de l'impôt sur le revenu, soit au titre de l'impôt sur les sociétés.

Dans le cadre du régime de l'impôt sur le revenu, les entreprises peuvent relever de deux régimes d'imposition distincts.

En premier lieu, il peut être fait application du régime des micro-entreprises s'il s'agit d'entreprises individuelles dont le chiffre d'affaires annuel n'excède pas 203 100 € (2026). Selon ce régime fiscal, le résultat fiscal est déterminé de façon simplifiée par l'application d'un abattement forfaitaire de 71 % sur les recettes s'agissant des activités de restauration.

La location de salles de restauration équipées peut relever du régime des micro-entreprises dès lors que le chiffre d'affaires annuel n'excède pas 83 600 € (2026) avec l'application d'un abattement forfaitaire de 50 % ;

En second lieu, il peut être fait application d'un régime réel d'imposition des bénéfices commerciaux, de plein droit ou par option, avec la tenue d'une comptabilité en partie double permettant de déterminer le résultat réel de l'activité exercée.

Dans le cadre du régime de l'impôt sur les sociétés, les entreprises font application d'un régime réel d'imposition des bénéfices commerciaux.

b. Application de la TVA

La loi du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques a instauré le taux réduit de TVA en faveur des activités de restauration. Depuis 2014, le taux réduit de TVA est de 10 % pour l'ensemble des prestations de restauration, à l'exception du service des boissons alcoolisées soumises au taux normal de 20 %. Il en est de même des activités exercées dans le cadre de tables d'hôtes ou de fermes auberges réalisées par des agriculteurs ([art. 279 \(m\) du CGI](#) ; [BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20](#)).

Les locations de salles de restauration équipées sont en principe soumises à la TVA au taux normal de 20 %.

Les entreprises dont le chiffre d'affaires annuel de restauration n'excède pas un certain peuvent relever du régime de franchise en base de TVA qui les dispense de facturer la TVA sur les prestations réalisées, avec toutefois l'impossibilité de déduire la TVA facturée par les fournisseurs.



1/. Maintien des seuils du régime de franchise en base de TVA

En 2025, les pouvoirs publics ont décidé d'abaisser le seuil du régime de franchise en base de TVA à un montant unique de recettes de 25 000 € au lieu de 85 000 € pour les activités d'achat-revente, de restauration et de prestations d'hébergement et de 37 500 € pour les autres prestations de service.

En raison des fortes contestations suscitées par ce projet de réforme, le Gouvernement Lecornu a décidé de revenir sur sa volonté initiale et de maintenir les seuils anciens de recettes. Les seuils ainsi maintenus s'élèvent soit à 85 000 € pour les activités d'achat-revente, de restauration et de prestations d'hébergement. Les autres activités, essentiellement de prestations de services, font l'objet du plafond de 37 500 € ([art. 293 B du CGI](#)).

2/. Suppression du régime simplifié d'imposition de TVA pour les PME

Les petites et moyennes entreprises qui font application de la TVA relèvent en principe du régime simplifié d'imposition (RSI) de TVA. Ce régime consiste en un versement de deux acomptes semestriels de TVA et au dépôt d'une régularisation annuelle ([art. 287 du CGI](#)).

L'[article 35 de la loi de finances pour 2025](#) précise qu'à compter du 1^{er} janvier 2027, le régime simplifié de TVA est supprimé pour être remplacé par le régime réel normal déjà applicable par les grandes entreprises ([art. 287 modifié du CGI](#)).

Ce régime réel normal de TVA repose en principe sur une déclaration mensuelle de TVA. Toutefois, les entreprises qui font application du régime réel normal pourront procéder au dépôt d'une déclaration de TVA trimestrielle (tous les 3 mois) si le montant annuel du chiffre d'affaires réalisé n'excède pas 1 000 000 €.

c. Facturation électronique

A compter de 2026, les entreprises de l'ensemble des secteurs économiques doivent faire application de la facturation électronique. Cette réforme concerne tous les assujettis à la TVA établis en France, qu'ils soient redevables ou non de cet impôt, et ce, quelle que soit la forme juridique de leur activité. Les personnes ayant opté pour le statut de micro-entrepreneur sont également concernées.

A ce titre, les factures doivent transiter sous un format numérique spécifique par l'intermédiaire d'une plateforme agréée par l'Etat et choisie par chaque entreprise ([V. liste officielle des plateformes agréées pour la facturation électroniques](#)).

Cette réforme s'applique en deux étapes :

- à compter du 1^{er} septembre 2026 pour la réception des factures ;
- à compter du 1^{er} septembre 2027, d'une part, pour l'émission des factures (e-invoicing) auprès des clients professionnels et, d'autre part, pour la transmission auprès des services de l'Etat (e-reporting) pour les opérations réalisées avec des clients non professionnels.

[V. Fiche de synthèse de l'Ordre des experts-comptables concernant les entreprises HCR \(hôtels, restaurants, cafés\)](#)



d. Paiement de la contribution économique territoriale

L'activité de restauration est soumise au paiement de la contribution économique territoriale (*remplaçant la taxe professionnelle*) selon les règles de droit commun avec un calcul de l'impôt selon l'importance de la valeur locative des immeubles utilisés, la valeur ajoutée réalisée par chaque entreprise et le montant des taux votés par les différentes collectivités territoriales.

A ce titre, les entreprises concernées sont redevables de la cotisation foncière des entreprises (CFE), voire également de la cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises (CVAE) en cas de réalisation d'un chiffre d'affaires annuel supérieur à 500 000 €. La loi de finances pour 2023 a programmé la suppression progressive de la CVAE. Plus précisément, la loi de finances pour 2024 a indiqué que la suppression de la CVAE est effective dès 2024 pour les entreprises assujetties à la cotisation minimum. Elle est étalée sur quatre années pour les autres entreprises et prendra pleinement effet à compter de 2030.

Administration compétente :

- Service des impôts des entreprises

Référence réglementaire :

- code général des impôts

3. Application de la législation sociale

Les personnes non salariées qui exercent une activité de restauration ou de location de salles de restauration équipées doivent être affiliées au régime de la Sécurité sociale des indépendants géré par l'URSSAF (SSI). À ce titre, elles doivent acquitter des cotisations pour les différentes branches sociales (*assurance maladie, assurance vieillesse, allocations familiales...*) et bénéficient des prestations correspondantes.

Les salariés employés dans le cadre d'entreprises qui exercent une activité d'hôtellerie sont affiliés au régime général de la sécurité sociale et relèvent de la convention collective nationale du 30 avril 1997 des hôtels, cafés, restaurants (HCR).

Il est à noter le cas particulier des agriculteurs réalisant une activité de ferme auberge ou de tables d'hôtes qui relève du régime social agricole. Dans ce cadre, les salariés employés relèvent en principe de la convention collective de l'agriculture.

Administrations compétentes :

- Sécurité sociale des indépendants
- Mutualité sociale agricole
- Direction départementale du travail, de l'emploi, et de la formation professionnelle

Références réglementaires :

- code de la sécurité sociale - code du travail - code rural
- convention collective nationale du 30 avril 1997 des hôtels, cafés, restaurants (HCR)
- convention collective départementale de l'agriculture
- <https://secu-independants.fr/accueil>
- <https://www.autoentrepreneur.urssaf.fr/portail/accueil.html>



C. Réglementations spécifiques applicables

1. Réglementation sanitaire concernant les denrées alimentaires

a. Principes généraux

Les établissements qui procèdent à la vente d'aliments doivent respecter la réglementation sanitaire relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les règles applicables en la matière sont les suivantes :

- le respect des normes sur les conditions d'hygiène (locaux publics, de préparation, de cuisine, de lavage, déchets, vaisselles, stockage, matériel, personne, circulation) avec la mise en place de procédures basées sur les principes de la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point correspondant à l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise*) ou l'application du guide de bonnes pratiques d'hygiène applicable aux activités de restauration ;
- la déclaration obligatoire de l'activité de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale lors de reprise ou de la création auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires ([V. Formulaire cerfa n° 13984*06](#)).

Cette déclaration peut aussi être réalisée de façon dématérialisée par téléservice. Cette procédure est accessible à partir du site internet suivant : <https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>

Les établissements qui procèdent à la remise directe des aliments aux consommateurs finals n'ont pas à être titulaires d'un agrément sanitaire.

Administration compétente :

- Direction départementale des services vétérinaires

Références réglementaires :

- [arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant \(remplaçant l'arrêté du 9 mai 1995\)](#)
- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration](#)

b. Obligation de qualification professionnelle au titre de l'hygiène alimentaire

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

Un arrêté du 5 octobre 2011 précise le cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Un arrêté du 25 novembre 2011 précise la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Une instruction technique de la Direction générale de l'alimentation du 30 octobre 2017 commente ce dispositif.



Il est à noter que ne sont pas concernées par cette obligation de formation à l'hygiène alimentaire les **tables d'hôtes** répondant à l'ensemble des conditions suivantes :

- constituer un complément de l'activité d'hébergement,
- proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir,
- servir le repas à la table familiale,
- offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement.

Si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de formation.

Références réglementaires :

- [art. L. 233-4 du code rural](#)
- [art. D. 233-11 du code rural](#)
- [Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 30/10/2017 concernant l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale](#)

2. Obtention d'une licence de boissons

Principes généraux

Toute personne qui réalise une prestation de restauration doit être titulaire d'une licence pour servir des boissons alcoolisées et est soumis aux mêmes obligations qu'un débit de boissons.

Pour les restaurants, les licences à obtenir peuvent être soit la "petite licence restaurant" qui autorise la vente de boissons équivalentes à celles des licences de débits de boissons 1 et 3, soit la licence « restaurant » qui autorise la vente de toutes les boissons légalement autorisées. Ces différentes licences « restaurant » permettent la vente de boissons, uniquement comme accessoires aux repas.

Depuis le 1^{er} juin 2011, pour être titulaire d'une licence de vente de boissons, les entreprises concernées doivent procéder à leur déclaration en mairie (et non plus auprès du bureau des douanes) 15 jours avant le début d'activité avec le formulaire administratif correspondant ([cerfa N° 11542*05](#)). Un récépissé de déclaration est remis aux déclarants ([cerfa N° 11543*05](#)).

Administration compétente

- Mairie

Références réglementaires :

- [art. L. 3311-1 et s. du code de la santé publique](#)
- [art. R. 3311-1 et s. du code de la santé publique](#)

3. Détention d'un permis d'exploitation pour le service de boissons alcoolisées

Principes généraux :

Les personnes qui créent ou transfèrent un établissement qui réalise le service de boissons alcoolisées doivent obligatoirement suivre une formation concernant les différentes



obligations réglementaires applicables. Le suivi de cette formation permet d'être titulaire d'un permis d'exploitation pour le service de boissons alcoolisées. Cette formation est de trois jours pour les nouveaux exploitants et de six heures pour les exploitants en place dans le cadre d'une mutation, d'une translation ou d'un transfert d'établissement.

La formation de 3 jours pour les nouveaux exploitants de débits de boissons de 3^{ème} et 4^{ème} catégorie est obligatoire depuis le 2 avril 2007. Le suivi de cette formation est obligatoire depuis le 2 avril 2009 pour les établissements titulaires des petites et grandes licences de restaurants.

Selon l'article 96 de la loi n° 2012-387 du 22 mars 2012 relative à la simplification du droit et à l'allégement des démarches administratives, la formation doit être adaptée aux conditions spécifiques de l'activité des loueurs de chambres d'hôtes qui offrent la prestation de **tables d'hôtes**. En application de cette disposition, le [décret n° 2013-191 du 4 mars 2013](#) précise que cette formation est constituée d'enseignements d'une durée de sept heures effectuée en une journée, au lieu de trois jours pour les exploitants de tables d'hôtes.

L'organisme agréé pour assurer la formation délivre une attestation revêtue de la mention : « loueur de chambres d'hôtes ». Cette attestation vaut permis d'exploitation dans le seul cadre de l'activité de loueur de chambres d'hôtes.

En complément, un [arrêté du 22 juillet 2011](#) fixe le programme et l'organisation des formations requises pour l'obtention des attestations prévues à l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.

Références réglementaires :

- [art. L. 3332-1-1 du code de la santé publique](#)
- [art. R. 3332-4 et s. du code de la santé publique](#)

4. Redevances de droits d'auteurs dues auprès de la SACEM et de la SPRE

a. Droits dus à la SACEM

Les établissements qui réalisent la diffusion de musique vivante (artistes, groupes musiciens) et/ou de musique enregistrée (radio, CD, juke-box) et/ou d'images (télévision, magnétoscope, lecteur DVD) dans les lieux ouverts au public et les chambres d'hôtel doivent respecter la réglementation relative aux droits d'auteur des musiciens et assurer le paiement de redevances auprès des sociétés d'auteurs.

Les adhérents des syndicats professionnels ayant conclu un accord avec la SACEM bénéficient d'une réduction de 10 à 33 % suivant les barèmes sur le montant des redevances d'auteur.

Administration compétente :

- Délégation régionale de la Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SACEM)
- site internet : <http://www.sacem.fr/>

Référence réglementaire :

- [art. L. 122-1 et s. du code de la propriété intellectuelle](#)



b. Droits dus à la SPRE

Les établissements de restauration qui diffusent une musique de sonorisation en accessoire de leur activité commerciale sont débiteurs d'une redevance pour diffusion musicale recouvrée par la SACEM pour le compte de la SPRE (*Société pour la perception de la rémunération équitable de la communication au public des phonogrammes du commerce*). Cette redevance est reconnue par le code de la propriété intellectuelle. Elle découle de la diffusion de musique quel que soit le moyen utilisé (*radio, télévision...*).

Les tarifs appliqués résultent d'une décision réglementaire du 7 novembre 2019. Cette redevance s'ajoute à celle due à la SACEM et à la contribution à l'audiovisuel public. Le tarif est fonction de la capacité d'accueil de chaque structure.

Organisme compétent et référence réglementaire :

- site internet : <http://www.spre.fr/>
- art. L. 214-1 et s. du code de la propriété intellectuelle
- [Décision du 7 novembre 2019 de la commission prévue à l'article L. 214-4 du code de la propriété intellectuelle](#)

5. Règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP)

Principes généraux :

Les activités de restauration doivent faire application du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public. Les restaurants sont le plus souvent classés en tant qu'établissements de 5^{ème} catégorie (Restaurants de moins de 200 personnes).

Dans ce cadre, les restaurants sont considérés comme des ERP de type "N". Ce classement ne concerne pas les exploitants de tables d'hôtes qui ne sont pas considérées comme des ERP.

Selon cette réglementation, toute création, tout aménagement ou toute modification d'un établissement de restauration doit faire l'objet d'une déclaration d'ouverture auprès de la mairie qui peut demander la visite de la commission de sécurité compétente.

Administration compétente :

- Service Départemental d'Incendie et de Secours - Service de sécurité de la mairie

Références réglementaires :

- [art. L. 141-1 et s. du code de la construction et de l'habitation](#)
- [art. D. 141-1 et s. du code de la construction et de l'habitation](#)
- [arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP](#)



6. Règles d'accessibilité des personnes handicapées dans les établissements recevant du public

Principes généraux :

Les établissements recevant du public doivent permettre l'accessibilité de l'ensemble des personnes handicapées. Ces dispositions concernent l'accessibilité des parties extérieures et intérieures des bâtiments, les circulations, une partie des places de stationnement, l'installation d'un ascenseur (*obligatoire si l'établissement peut recevoir 50 personnes en sous-sol, mezzanine ou étage*), les locaux et leurs équipements.

La loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et le décret n° 2006-555 du 17 mai 2006 ont instauré de nouvelles règles d'accessibilité des locaux aux personnes handicapées qui, à terme, doivent s'appliquer à l'ensemble des établissements recevant du public.

Administration compétente :

- Direction départementale de l'équipement ; commission d'accessibilité des personnes handicapées

Références réglementaires :

[- loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées](#)

[- articles L. 161-1 et s. du code de la construction et de l'habitation](#)

[- articles R. 161-1 et suivants du code de la construction et de l'habitation](#)

[- arrêté du 20 avril 2017 relatif à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public lors de leur construction et des installations ouvertes au public lors de leur aménagement](#)

[- circulaire interministérielle N° DGUHC 2007-53 du 30 novembre 2007 relative à l'accessibilité des établissements recevant du public, des installations ouvertes au public et des bâtiments d'habitation](#)

7. Procédure de médiation des litiges entre consommateurs et professionnels

Chaque professionnel doit garantir au consommateur le recours effectif à un dispositif de médiation de la consommation. A ce titre, tout consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résolution amiable du litige qui l'oppose à un professionnel, dans le cadre d'un contrat de vente ou d'un contrat de prestations de services.

Afin d'assurer la mise en place d'un médiateur habilité à être saisi par ses clients, chaque professionnel doit opter pour l'une des solutions suivantes :

- être rattaché à un médiateur public sectoriel, si celui-ci existe dans le secteur professionnel (communications électroniques, eau, énergie, assurance, tourisme) ;
- recourir au médiateur de la fédération dont le professionnel est adhérent ;
- signer une convention avec une association ou une société de médiateurs : par exemple, le Centre de médiation et d'arbitrage de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris (CMAP) ou le CNPM médiation consommation ;
- mettre en place un médiateur interne à l'entreprise : le médiateur doit être désigné par un organe collégial composé d'au moins 2 représentants d'associations de consommateurs agréés et d'au moins 2 représentants du professionnel.



Concrètement, chaque professionnel doit communiquer au consommateur les coordonnées du médiateur de la consommation (nom, adresse et site internet) dont il relève. Ces informations font partie des mentions obligatoires devant figurer sur le site internet d'un professionnel. Dans un cas comme dans l'autre, le médiateur de la consommation désigné par le professionnel doit figurer parmi une liste de médiateurs agréés par la Commission d'évaluation et de contrôle de la médiation de la consommation (CECMC).

Le non-respect de ces obligations est passible d'une amende de 3 000 € pour un indépendant, personne physique et de 15 000 € pour une personne morale.

Références réglementaires :

- [art. L. 611-1 et s. du code de la consommation](#)
- [art. R. 612-1 et s. du code de la consommation](#)

8. Prestations de restauration et loi anti-gaspillage

La [loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire](#) (dite loi AGECE) a pour objet de limiter le gaspillage, la génération de déchets et de favoriser la transition vers une économie circulaire. Les différents axes de ces dispositions sont les suivants : sortir du plastique à usage unique d'ici 2040, mieux informer le consommateur, lutter contre le gaspillage et favoriser le réemploi, lutter contre l'obsolescence programmée, mieux produire.

A ce titre, les entreprises de restauration sont également visées par cette législation.

Les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place mettent à la disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place, à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté ([art. L. 541-15-7 du code de l'environnement](#)).

Les commerces de restauration ne peuvent plus avoir recours à de la vaisselle jetable pour les repas servis sur place. Ils doivent donc obligatoirement faire usage d'une vaisselle réutilisable ([art. D. 541-342 du code de l'environnement](#)).

Il est à noter que les restaurants ne sont pas visés par la fin de l'impression automatique des tickets afin d'assurer la préservation des droits des consommateurs. En revanche, l'impression des tickets de carte bancaire est effectuée à la demande du client ([art. D. 541-371 du code de l'environnement](#)).

