

## Affichage dans un restaurant

### ► A l'entrée de l'établissement

- Consigne de sécurité, plan d'établissement et d'orientation simplifié, avis de contrôles de sécurité, numéro d'appel des sapeurs-pompiers
- Autocollants des cartes bancaires et titres restaurant acceptés.

### ► Les prix

Les exploitants qui servent des repas, denrées ou boissons à consommer sur place **doivent afficher les prix (arrêté du 27 mars 1987, [modifié par un arrêté du 29 juin 1990](#))**. Dans les établissements où il est perçu un service, le prix affiché s'entend taxes et service compris. Les documents affichés ou mis à la disposition de la clientèle doivent comporter la mention "prix service compris" suivie de l'indication, entre parenthèses, du taux pratiqué pour la rémunération de ce service.

### ► À l'intérieur

L'affichage consiste en l'indication, sur un document exposé à la vue du public et directement lisible, de la liste établie par rubrique des boissons et denrées à la vente et du prix de chacune d'elles. L'affichage des prix peut être remplacé par une carte mise à la disposition de la clientèle et comportant les tarifs de l'ensemble des prestations. 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 la nature et la contenance pour les boissons.

### ► À l'extérieur

Les menus ou cartes du jour, ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins (ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de cinq) doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur pendant la durée du service, et au moins à partir de 11 h 30 pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner. Si des menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée.

**La carte des vins d'un restaurant**, qui peut être un document distinct du menu ou être inscrite au dos de celui-ci, **doit respecter les obligations suivantes** :

- indiquer si le vin est servi en bouteille ou au pichet,
- séparer les vins selon leur type : vin de table, vin de pays (pour lequel le terme « cuvée » est réservé), vin à appellation d'origine contrôlée (AOC) ou vin de qualité supérieure (VDQS)

- utiliser les dénominations de vente réglementaires (nom du vin de pays, nom de l'appellation d'origine)
- mentionner le millésime des bouteilles effectivement en vente
- afficher le prix, le volume net et le titre alcoométrique correspondant.

La marque commerciale des vins, les noms de cépage ou les noms de « château » sont des informations facultatives.

### ► Indiquer la licence correspondant aux boissons proposées

#### Rappel : 6 licences différentes

- **2 licences de débits de boissons à consommer sur place**

- \* **Licence III de 3<sup>ème</sup> catégorie**, dite licence restreinte autorise à vendre pour consommer sur place les boissons des 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> groupes ([article L.3321-1 du code de la santé publique](#)) ;

- \* **Licence IV de 4<sup>ème</sup> catégorie**, dite grande licence ou licence de plein exercice autorise à vendre toutes les boissons alcooliques ([article L.3321-1 du code de la santé publique](#)) ;

- **2 licences restaurant**

Les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débits de boissons à consommer sur place doivent être pourvus de l'une des deux catégories de licences désignée ci-dessous. Les boissons alcooliques doivent être servies **uniquement à l'occasion des principaux repas** ou immédiatement avant (apéritif) ou aussitôt après (digestif) le repas **et comme accessoires de la nourriture**.

- \* **La petite licence restaurant** permet de vendre des boissons des 1ers et 3<sup>ème</sup> groupes pour les débits de boissons à consommer sur place.

- \* **La « grande » licence restaurant** permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée.

### ► Origine de la viande

Les restaurateurs doivent porter à la connaissance de la clientèle de façon visible et lisible l'origine des morceaux de viandes bovines ou de la viande hachée qu'ils proposent ([décret du 17 décembre 2002](#)), sous peine d'une amende de 450 € (ou 2 250 € pour une personne morale).

Cette information doit être donnée pour l'ensemble des viandes servies dans l'établissement, sans pour autant être fournie plat par plat et sans que l'origine exacte des différents morceaux composant un plat donné soit nécessairement garantie au consommateur, compte tenu de la possible diversité des approvisionnements.

L'origine de la viande bovine **doit être indiquée par l'une des mentions suivantes** :

- "Origine : (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 : (pays de naissance et pays d'élevage) et abattu : (pays d'abattage)" : lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

### ► Information sur les allergènes

[Un décret du 17 avril 2015](#) - précise comment informer le consommateur sur la présence d'allergènes dans les plats.

Le professionnel doit indiquer sous forme écrite, lisible et visible les modalités selon lesquelles le client pourra avoir accès à cette information librement, sous forme écrite (par exemple, renvoi sur le menu à un document écrit et consultable librement).

### ► Interdiction de fumer

Depuis le 1er janvier 2008, les professionnels doivent rappeler cette interdiction avec des affiches dont le modèle de signalisation et d'avertissement sanitaire (définis par un arrêté du 3 janvier 2007) est téléchargeable sur le site : [signalisation de l'interdiction de fumer \[application/pdf - 550.7 KB\]](#) .

Cette signalisation doit se faire à l'entrée de l'établissement, mais aussi à l'intérieur, dans des endroits de manière apparente.

### ► Prix du téléphone

En contrepartie de la libre fixation du prix des communications téléphoniques ([arrêté du 31 octobre 1994](#)), l'exploitant doit fournir une information précise et détaillée (définie par l'arrêté) du coût de la communication à sa clientèle, à proximité de chaque appareil.

### ► Affichage pour la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique

[L'article L.3342-4 du Code de la santé](#) publique impose l'apposition d'une affiche rappelant les dispositions relatives à la protection des mineurs. Dans tous les établissements, vous devez afficher le panneau concernant " la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ", qui doit être immédiatement visible par la clientèle soit à proximité de l'entrée, soit à proximité du comptoir (affiche téléchargeable sur le site internet de la préfecture de police).