



Restaurant & Ferme-auberge

Restaurant

DEFINITION

Un restaurant est un établissement qui propose des **plats préparés, sous forme de carte ou menu, accompagnés de boissons à consommer sur place**, en échange de paiement. Les plats sont généralement préparés par un **chef cuisinier**.

Plusieurs formules existent :

- Le restaurant traditionnel, avec un service à table,
- Le restaurant « rapide », formule sur place ou à emporter, en un temps très court,
- La restauration collective destinée aux établissements spécialisés (hôpitaux, établissements scolaires, ...).

Ouvrir un restaurant nécessite autant d'obtenir des autorisations que de connaître les règles d'hygiène et de sécurité, liées à cette activité.

OBLIGATIONS & REGLEMENTATIONS

➤ Respect des règles d'hygiène

- **Déclaration d'activité** : Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, si production, transformation ou manipulation de produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant destinés à la consommation humaine, une déclaration doit être effectuée auprès de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP) **avant** l'ouverture de l'établissement.
- **Formation aux règles d'hygiène alimentaire** : Depuis le 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale (restaurant traditionnel, restaurant rapide, cafétérias et autres) doivent disposer d'une personne formée aux règles d'hygiène alimentaire dans leurs effectifs (décret 2011-731 du 24 juin 2011).

Il existe 3 options possibles permettant de répondre à cette obligation : soit une personne est titulaire de certains titres ou diplômes professionnels, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011, soit le dirigeant dispose d'une expérience de trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant, soit une personne est formée auprès d'un organisme déclaré au niveau régional.

Cette formation d'une durée minimum de 14 heures est dispensée par un organisme de formation agréé. Elle permet d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité du restaurant dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.

A l'issue de la formation, les stagiaires auront acquis des capacités telles que l'identification des grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, l'analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène et la mise en œuvre des principes de l'hygiène en restauration.

- **Bonnes pratiques d'hygiène** : Le restaurateur doit respecter les normes d'hygiène et de sécurité pour exercer son activité (arrêté du 9 mai 1995) : sur les denrées alimentaires (Arrêté du 21 décembre 2009), sur l'hygiène (personnel, locaux, aliments (emballage, transport, stockage), eau, et sur le personnel (locaux réservés aux employés, avec vestiaires et penderies en nombre suffisant, lave-mains et wc, sans communication directe avec ceux destinés à la préparation et la détention des denrées alimentaires)...

La Drôme Tourisme - Pro

Restaurant

- [Définition](#)
- [Obligations & Réglementations](#)
- [Démarches qualité](#)
- [Quelques adresses](#)

Ferme-auberge - [Ici](#)

Synthèse du Règlement 852- 2004 relatif à l'hygiène des denrées

alimentaires - [Ici](#)

Chiffres-clés- [Ici](#)

Promotion et commercialisation- [Ici](#)

Contact :

Françoise ALAZARD

04 75 82 19 37

falazard@ladrometourisme.com

pro.ladrometourisme.com

Note d'information et de vulgarisation réalisée par l'Agence de Développement Touristique

Août 2019



- **Méthode HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise), pouvant également être utilisée, et constituant, non pas une norme, mais un outil de travail dont l'objectif est d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs (biologiques, chimiques et physique) au regard de la sécurité alimentaire.

Quelle que soit la méthode utilisée, le restaurateur est responsable devant la loi de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

➤ **Sécurité et normes incendie**

L'exploitant doit s'assurer que son établissement est conforme aux normes de sécurité applicables pour les établissements recevant du public (ERP). Ces normes concernent notamment : les appareils de cuisson, le chauffage, l'éclairage, l'ensemble, des installations électriques, les dispositifs de désenfumage, les dégagements, l'isolement des salles, les moyens de secours.

➤ **Allergènes**

A compter du 1er juillet 2015, l'utilisation d'ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, devra être obligatoirement portée à la connaissance des consommateurs, sous forme écrite, de façon lisible et visible. Article R112-13 du code de la consommation

➤ **Accessibilité**

Dans le cadre d'établissement recevant du public, les règles d'accessibilité aux personnes handicapées doivent être appliquées et respectées.

La loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, pose le principe de l'accessibilité de toute personne, quel que soit son handicap, au cadre bâti. Pour ce faire, les établissements recevant du public (ERP) existants doivent répondre à ses exigences le 1er janvier 2015.

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.

Cf. Fiche Pratique Accessibilité des ERP : www.ladrometourisme.com/images/stories/contenu/espace-pro/developpement-ingenierie/fp-accessibilite-des-erp.pdf

➤ **Réglementation sur les boissons**

Les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doivent être pourvus de l'une des deux catégories de licence ci-après :

- La "petite licence restaurant" qui permet de vendre les boissons des groupes I (sans alcool) et III (vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2° à 3° d'alcool), pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture ;
- La "licence restaurant" proprement dite qui permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

L'une ou l'autre de ces licences est délivrée gratuitement par la mairie d'implantation à la condition d'attester du permis d'exploitation, valable 10 ans, délivré suite à une formation de 2 jours ½, dispensée par un organisme agréé. Dans la Drôme, cette formation peut être effectuée par l'UMIH Drôme – Tél : 04 75 43 35 33 – E-Mail : umih.26@wanadoo.fr – Site internet : <http://26.umih-rhone-alpes.fr/>. Un financement OPCA est possible.

Précision : Aucune licence n'est désormais requise pour la vente de boissons sans alcool, que ce soit à l'occasion ou non d'un repas, à consommer sur place ou à emporter.

Réforme des licences des débits de boissons

Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), Ministère en charge de l'intérieur

Depuis le 1er janvier 2016, le régime des licences des débits de boissons est simplifié: les licences des groupes 2 et 3 fusionnent, les licences II en cours de validité deviennent des licences III de plein droit. Les débits de boissons peuvent être transférés au sein d'une même région, et non plus seulement au sein d'un même département.

➤ **Affichages obligatoires**

- À l'extérieur de l'établissement : Panonceau de Licence Restaurant ou Licence IV, Affichage de la carte, menus et menu du Jour avec leurs prix (ou visible et lisible de l'extérieur).
- À l'entrée de l'établissement : Principe d'interdiction générale de fumer, Autocollants des Cartes Bancaires et Titres-Restaurant acceptés;
- Dans la salle principale : Règlement sanitaire départemental, Affiche pour la protection des mineurs,
- Sur chaque table : Carte, Menu et Menu du Jour avec leurs prix (et dans les salles annexes), sur un document visible et lisible par la clientèle: l'origine des viandes bovines et la présence éventuelle d'allergènes doivent être indiquées.
- Si c'est le cas, affichage du logo « fait maison »
- Indication des conditions particulières de paiement, notamment si le paiement par chèque ou carte bancaire est refusé
- Affichage, si concerné, de la présence d'un système de vidéo-surveillance dans le restaurant et/ou sur la voie publique.

D'autres obligations existent en matière d'horaires d'ouverture et de fermeture, d'installation d'une terrasse, de diffusion de musique, et d'information aux consommateurs (obligations légales d'affichage).

Pour accepter les titres restaurants, le restaurateur doit faire une demande auprès de la Commission nationale des titres restaurant et respecter certaines conditions.



DEMARCHES QUALITE

Les labels sont une garantie de qualité permettant de répondre aux exigences d'environnement, de confort, et d'équipement souhaités par la clientèle. Les labels mettent en place un cahier des charges spécifique aux biens dont ils assurent la promotion (chambres d'hôtes, meublés...). Le propriétaire qui adhère à un label s'engage à respecter ce cahier des charges. L'appartenance à un réseau facilite l'accès à des moyens de promotions et de publicité, ainsi qu'à diverses informations en termes de gestion, fiscalité...



Le fait-maison

Depuis le 15 juillet 2014, la mention « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration, traditionnelle, de chaîne, rapide mais aussi les traiteurs qui vendent des plats préparés dans leur boutique, sur les marchés de plein air, dans les halles couvertes, sur leur stand à l'occasion d'une foire, d'une fête, etc.

Le « fait maison » se définit ainsi : un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

La mention « fait maison » reconnaît un plat réalisé à partir de produits crus cuisinés sur place :

- Le « Fait-maison » concerne les produits crus transformés sur place, c'est-à-dire non cuits ou non dénaturés par quelque procédé que ce soit.
- Les seules exceptions à cette règle concernent les produits que le consommateur ne s'attend pas à ce qu'ils soient confectionnés sur place, tels que les pâtes, les fromages, le pain. Ainsi, la pâte feuilletée doit dorénavant être cuisinée par le restaurateur pour porter la mention « Fait maison ».
- Un plat fait maison est toujours un plat élaboré sur place à partir de produits bruts. Un produit brut est "un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel." C'est-à-dire un produit non cuit ou non dénaturé par quelque procédé que ce soit.
- Lorsque le restaurateur utilise un produit d'une marque de renom, le plat ne pourra pas être dit « Fait maison ». Il sera précisé l'utilisation de ce produit de marque.
- Seuls les restaurateurs qui souhaitent mettre en avant les plats faits maison pourront indiquer cette phrase sur leur carte soit de manière générale si l'intégralité rentre dans le champ du Fait maison, soit devant chaque plat qui respecte ces critères.

Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier.

Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine.

Le dispositif du « fait maison » est très simple : il n'y a aucune procédure de certification ou de labellisation, aucun examen de passage, aucun contrôle préalable.

Le logo ou la mention désignant le « fait maison » doivent être placés de manière visible sur les supports d'information (menus, cartes, site internet...).

Règlementation

Décret n° 2015-505 du 6 mai 2015 modifiant le décret n° 2014-797 du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés

Compléments: « Guide d'utilisation de la mention « fait maison » à l'usage des professionnels »

Source : www.economie.gouv.fr/fait-maison



Le titre de maître-restaurateur

La création du titre de "Maître-Restaurateur" est l'une des applications du contrat de croissance signé en mai 2007 entre le Gouvernement et les principales organisations professionnelles de restaurateurs.

Dans le secteur très concurrentiel de la restauration, le titre de maître-restaurateur vise à distinguer les entreprises de restauration indépendantes ou appartenant à de petits ensembles (maximum trois établissements) et ne proposant que du service à table. Le titre de « Maître-restaurateur » garantit la qualité de la cuisine mais aussi les services de l'ensemble du restaurant, intégrant le service, la relation client, le décor, la vaisselle...

Ce référentiel s'appuie sur les 3 principes suivants :

- une cuisine " authentique ", placée sous la responsabilité directe du restaurateur ou de son chef cuisinier, titré ou diplômé, ne recourant pas à l'assemblage ou à des plats déjà préparés qu'il s'agirait simplement de " réchauffer ", privilégiant les circuits courts d'approvisionnement (achat auprès de PME indépendantes), s'appuyant sur des plats et une carte renouvelée quotidiennement.
- L'engagement de respecter un ensemble de règles simples, mais garantissant une prestation de service de qualité (accueil, service à table, décoration) et constituant un gage élevé d'un certain « art de vivre » à la française.
- Le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.



Un organisme certificateur est chargé d'effectuer un audit, qui est transmis au préfet du département, lequel accorde le titre de maître restaurateur pour une durée de trois ans. Un décret et trois arrêtés précisent les conditions de délivrance de ce titre, notamment :

- la qualification professionnelle requise ;
- le contenu du cahier des charges ;
- les pièces constitutives et la procédure de dépôt du dossier de candidature.

Références Code général des impôts : article 244 quater Q.

Décret n° 2007-1359 du 14 septembre 2007 relatif au titre de maître-restaurateur.

Arrêté du 14 septembre 2007 relatif au cahier des charges du titre de maître-restaurateur.

Arrêté du 14 septembre 2007 relatif à l'attribution du titre de maître-restaurateur.

Plus d'infos : www.entreprises.gouv.fr/secteurs-professionnels/commerce/hcr/titre-maitre-restaurateur

Coordonnées : Association Française des Maîtres Restaurateurs - 40 rue du colisée - 75008 Paris – Tél 01 53 63 00 77

Site internet : <https://www.maitresrestaurateurs.fr/> - E-Mail : afmr@maitresrestaurateurs.com

Les démarches qualité environnementale

Ces démarches constituent une garantie de qualité permettant de mettre en avant les mesures environnementales mises en place sur un établissement. Elles s'appuient sur le respect d'un cahier des charges spécifique rigoureusement contrôlé par un organisme habilité.

Les labels environnementaux existants sont :



Le label bio pour témoigner de votre engagement éco-responsable, reconnu au niveau national est un gage de qualité pour les consommateurs. Il est rassurant pour eux, car il leur permet de s'assurer qu'ils consomment des produits issus de l'agriculture biologique et donc garantis sans produits chimiques pendant et après la récolte. Pour plus d'informations : <https://www.agencebio.org/profil/restauration-commerciale/>



La Clef Verte : label volontaire attribué chaque année par un jury indépendant à l'ensemble du secteur de l'hébergement touristique écologique: hôtels, campings, gîtes, chambres d'hôtes, résidences de tourisme, auberges de jeunesse, restaurants.

Pour plus d'informations : <https://www.laclefverte.org/>

QUELQUES ADRESSES

UMIH (Union des Métiers et des Industries Hôtelières) – Organisme représentant les propriétaires et les exploitants d'hôtels
22 Rue d'Anjou – 75008 Paris – Tél. 01 44 94 19 94 – Site internet : www.umih.fr

UMIH de la Drôme

8 Rue Baudin – 26000 Valence – Tél. 04 75 43 35 33 – E-Mail : umih.26@wanadoo.fr
Guy LAMBERT – Président général // Brigitte BAYLE – Responsable administrative



Ferme-auberge

La **restauration en milieu rural**, par des particuliers ou des agriculteurs, doit avoir un caractère **familial** et **privilégier les produits du terroir**. Elle présente les mêmes garanties que les autres formes de restauration et est donc soumise aux mêmes obligations que les restaurants en matière d'affichage des prix des menus, de la carte des vins, de la dénomination des plats et des vins, des règles d'hygiène et de l'obligation de délivrer et conserver des notes.

La ferme-auberge est un lieu de restauration, avec ou sans hébergement. Une ferme-auberge est aménagée **sur l'exploitation** dans le prolongement des productions animales et végétales. Il s'agit donc d'une activité complémentaire à l'activité agricole.

Prestations d'une ferme-auberge

- La ferme-auberge est un lieu de restauration, avec ou sans hébergement, aménagé sur une exploitation agricole en activité, dans le prolongement de ses productions animales et végétales.
- Les produits utilisés par le fermier aubergiste doivent provenir de façon substantielle de son exploitation et être de qualité « fermière », typiques de la région. Les approvisionnements extérieurs (pour dépannage et complément) sont possibles s'ils sont limités et s'ils présentent une qualité fermière vérifiable. Ils doivent être portés à la connaissance du consommateur.
- La dénomination ferme-auberge constitue une promesse qui doit être tenue vis-à-vis du client. Les menus et les plats sont élaborés à partir de recettes locales et régionales et doivent valoriser la spécificité gastronomique du terroir.
- La ferme-auberge est, avant tout, une ferme dont l'activité "auberge" est un complément ainsi qu'un faire-valoir des protections animales et végétales de cette exploitation. La restauration en milieu rural, par des particuliers ou des agriculteurs, doit avoir un caractère familial et privilégier les produits du terroir, faute de quoi il ne s'agirait que d'un restaurant classique.
- Mais attention, elle doit présenter les mêmes garanties que les autres formes de restauration : elle est donc soumise aux mêmes obligations que les restaurants en matière d'affichage des prix des menus, de la carte des vins, de la dénomination des plats et des vins, des règles d'hygiène et de l'obligation de délivrer et conserver des notes.
- « Le fait que les produits soient cuisinés et servis par celui qui les a obtenus directement par son travail et a contrôlé l'élaboration de la matière première culinaire constitue un élément essentiel du choix fait par le consommateur » (cour d'appel Bordeaux 07/07/93).

Cela se traduit concrètement par les obligations suivantes :

- la dénomination ferme-auberge constitue une promesse qui doit être tenue vis-à-vis du client.
- elle suppose l'existence, sur place, d'une exploitation agricole vivante, en activité principale : c'est l'activité "auberge" qui doit être secondaire, et non l'inverse.
- les plats principaux doivent être composés de manière substantielle de produits de la ferme, ayant la qualité fermière, typiques de la région concernée (pas de saumon norvégien dans la Drôme...).
- les approvisionnements extérieurs (pour dépannage et complément) sont possibles s'ils sont limités, s'ils correspondent à la typicité revendiquée et s'ils présentent une qualité fermière vérifiable. Ils doivent être portés à la connaissance du consommateur.

Equipement d'une ferme-auberge

La ferme-auberge se situe sur l'exploitation. Le cadre doit être propre et agréable. Des W-C doivent être convenablement aménagés, un au moins doit être accessible aux handicapés. La propreté des tables, ustensiles et linge pour la clientèle doit être assurée.

Les bâtiments doivent respecter les règles de sécurité relatives aux établissements recevant du public. Le service départemental d'incendie et de secours peut conseiller l'exploitant. Les locaux et notamment la cuisine doivent répondre aux normes d'hygiène édictées par l'arrêté du 24 juillet 2006.

Autres

Les fermes-auberges sont considérées comme des restaurants et doivent donc respecter les normes en vigueur pour ces établissements, concernant les points suivants :

- Règles d'urbanisme
- Établissement accueillant du public
- Respect des normes sanitaires applicables
- Licences et débits de boissons
- Taux de TVA applicable
- Taxe professionnelle
- Bénéfices Industriels et Commerciaux

LABELS / DEMARCHES QUALITE

Les labels sont une garantie de qualité permettant de répondre aux exigences d'environnement, de confort, et d'équipement souhaités par la clientèle. Les labels mettent en place un cahier des charges spécifique aux biens dont ils assurent la promotion (chambres d'hôtes, meublés...). Le propriétaire qui adhère à un label s'engage à en respecter le cahier des charges.

L'appartenance à un réseau facilite l'accès à des moyens de promotions et de publicité, ainsi qu'à diverses informations en termes de gestion, fiscalité...

Les labels suivants concernent les ferme-auberges : Accueil Paysan, Bienvenue à la ferme.



ACCUEIL PAYSAN DROME

Site internet : www.accueilpaysandrome.com
E-Mail : drome@accueil-paysan.com



BIENVENUE A LA FERME EN DROME

95 avenue Georges Brassens – CS 30418 – 26504 BOURG LES VALENCE - Tél. 04 75 82 40 08
Site internet : www.bienvenue-a-la-ferme.com/auvergnehonealpes/drome
E-Mail : bienvenuealaferme@dromechambagri.fr



Synthèse du RÈGLEMENT 852-2004 relatif à l'Hygiène des denrées alimentaires

Dans le cadre de la révision de la législation sur l'hygiène des denrées alimentaires (paquet hygiène), ce règlement met l'accent sur la définition des objectifs à atteindre en matière de sûreté alimentaire, laissant aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité d'adopter les mesures de sécurité à mettre en œuvre afin de garantir l'innocuité des aliments.

➤ Dispositions générales d'hygiène

L'ensemble des textes réglementaires relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires remises au consommateur tend à responsabiliser de plus en plus le fabricant par une obligation de résultat et non plus par une obligation de moyens. L'objectif est d'apporter au consommateur une sécurité maximale grâce à la mise en œuvre de pratiques appropriées qui concernent à la fois :

- L'outil de travail : conception, utilisation et entretien des locaux et équipements
- Les techniques de fabrication : abattage, transformation, cuisson, stérilisation, refroidissement, conditionnement, étiquetage...
- La commercialisation : chaîne du froid, respects des dates limites, transport...

➤ Infrastructures

- Règles de conception & d'agencement des locaux

Les locaux par lesquels circulent les denrées doivent être propres et en bon état d'entretien.

Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

- pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés
- prévenir ou réduire le risque de contamination aéroportée
- être fonctionnels en offrant un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations
- permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec les matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires, la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces
- permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir les contaminations et lutter contre les nuisibles
- si nécessaire, offrir des conditions de stockage (chambre froides) et de manutention adéquates et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées aux températures appropriées, pouvant être vérifiées et si nécessaires enregistrées.

- L'équipement des infrastructures

Les infrastructures doivent être équipées :

- D'un nombre suffisant de toilettes ne donnant pas directement sur les locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
- D'un nombre suffisant de lave-mains équipés d'eau courante chaude et froide judicieusement positionnés ainsi que du matériel pour le nettoyage et le séchage hygiénique des mains.
- D'une ventilation adéquate et suffisante, naturelle ou mécanique
- Des installations sanitaires avec ventilation, naturelle ou mécanique
- Des vestiaires pour le personnel lorsque l'hygiène l'exige
- D'un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant
- D'un système d'évacuation des eaux résiduaires suffisant pour faire face aux exigences réglementaires
- D'un espace séparé des zones de manipulation des denrées pour entreposer les produits de nettoyage et de désinfection

Là où cela s'avère nécessaire, prévoir :

- Des dispositifs de nettoyage, désinfection et entreposage des outils et équipements de travail fabriqués avec des matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et équipés d'une alimentation en eau chaude et froide.
- Des éviers, ou dispositifs similaires, alimentés en eau potable chaude et/ou froide pour le lavage des aliments qui seront nettoyés voire désinfectés régulièrement.

- Les surfaces et / ou revêtements

Les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène. Pour cela :

- Dans les zones de manipulation des denrées, l'ensemble des surfaces (y compris celles des équipements) doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter. L'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise.
- Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et éventuellement à désinfecter. L'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise. Le cas échéant, ils doivent permettre une évacuation adéquate en surface.
- Les exigences concernant les murs sont les mêmes que celles sur les sols. Le revêtement des murs doit en plus être lisse jusqu'à une hauteur convenable.
- Les plafonds, faux-plafonds ou la surface intérieure du toit en l'absence de plafond ainsi que les équipements suspendus doivent permettre d'éviter l'encrassement et réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.
- Les fenêtres et autres ouvertures doivent prévenir l'encrassement. Celles qui s'ouvrent sur l'extérieur doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles. Les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.
- Les portes doivent être lisses, non absorbantes, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

N.B. : si les exploitants peuvent prouver à l'Autorité Compétente que d'autres matériaux que ceux exigés par la réglementation conviennent, leur utilisation est possible.



➤ **Transport des denrées alimentaires**

Les équipements (réceptacles et/ou conteneurs) servant au transport doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils doivent être conçus pour pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés. Ces réceptacles et/ou conteneurs sont réservés au transport de denrées alimentaires.

Dans le cas contraire ou s'ils sont utilisés pour transporter simultanément différentes denrées :

- Les produits devront être séparés efficacement
- Un nettoyage efficace devra être effectué entre 2 chargements

Les équipements de transport doivent permettre le maintien des températures maximales de conservation réglementaires et la vérification de ces températures.

Denrées - Températures maximum de conservation :

- Viandes découpées, charcuterie, plats cuisinés, crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, ovo-produits : + 3°C
- Volailles, lapins, gibier, lait cru : + 4°C
- Yaourts, crèmes, fromages (frais, pâte molle ou persillée), œufs, beurre, crèmes dessert, produits réfrigérés : + 6°C
- Viandes en carcasse : + 7°C
- Légumes : + 10°C
- Fromages à pâte pressée ou cuite, conserves : + 15°C

➤ **Installations et équipements**

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact (tables et ustensiles, gondoles, comptoirs de vente...) doivent être construits, réalisés et entretenus pour réduire au maximum les risques de contamination.

Ils doivent être faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter. L'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise. Leur construction, leur entretien et leur positionnement dans la pièce doivent permettre un nettoyage efficace des appareils et de la zone environnante.

➤ **Déchets alimentaires**

Les déchets alimentaires, sous-produits non-comestibles et autres déchets doivent être retirés des locaux de manipulation des denrées aussi vite que possible pour être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter.

Des dispositions doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires. Les aires de stockage de ces déchets doivent être conçues et gérées pour être propres en permanence et exemptes d'animaux et de parasites. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique dans le respect de l'environnement sans provoquer de contamination directe ou indirecte.

➤ **Alimentation en eau**

L'alimentation en eau potable doit être suffisante en quantité.

Dans le cas où de l'eau non potable est utilisée (pour la production de vapeur, de froid ou de lutte contre l'incendie par exemple), elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée au système d'eau potable ni pouvoir refluer dans ceux-ci.

L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination et satisfaire aux normes fixées pour la potabilité.

➤ **Hygiène personnelle**

Toute personne travaillant en contact avec les aliments doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres, assurant si nécessaire sa protection.

Ces personnes ne doivent pas être atteintes ou porteuses de maladies susceptibles d'être transmises par les aliments ni souffrir de plaies infectées, diarrhées, infections ou lésions cutanées.

➤ **Formation du personnel**

L'ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires dispose d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à son activité professionnelle.

Les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure fondée sur les principes HACCP ou de la mise en œuvre des guides doivent recevoir la formation appropriée concernant l'application de ces principes.

➤ **Denrées alimentaires**

Les exploitants ne doivent accepter aucun ingrédient, matériau participant à la transformation des produits ou matière première autre que des animaux vivants s'ils sont ou s'ils sont supposés être contaminés et susceptibles de rendre le produit final impropre à la consommation humaine.

A toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées des contaminations pouvant les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

Autrement dit, les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et/ou contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé.

Des méthodes de lutte contre les nuisibles doivent être mises en place et la présence d'animaux domestiques est interdite dans les locaux où sont préparées, traitées ou entreposées des denrées. Les substances dangereuses et/ou non comestibles (y compris les aliments pour animaux) doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposés dans des conteneurs sûrs et séparés.



➤ **Respect de la chaîne du froid**

Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis jusqu'à leur présentation au consommateur doivent être conservés à des températures limitant leur altération. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue même si une interruption ponctuelle est tolérée pour des opérations telles que le transport, l'entreposage, l'exposition ou le service. Les locaux doivent être suffisamment vastes pour permettre l'entreposage séparé des matières premières et des produits transformés. Un espace réfrigéré suffisant doit également être mis en place. Lorsque les denrées doivent être conservées ou servies à basse température, la réfrigération doit intervenir dès que possible après le traitement thermique ou après le dernier stade d'élaboration du produit en l'absence de traitement thermique.

Type de denrée		Température maximale de conservation	
		Denrées non préemballées (sous responsabilité du distributeur)	Denrées préemballées (sous responsabilité du conditionneur)
Viande de boucherie & gros gibier	Gros gibier sauvage Découpe de boucherie & gibier d'élevage (ongulés)	+ 4°C	+ 7°C pour les quartiers uniquement
	Abats de boucherie & gibier d'élevage (ongulés)	+ 3°C	+ 3°C
	Viande hachée	/	+ 2°C
	Préparation de viande	+ 2°C	
Viande de volailles, lapins & petit gibier	Volailles, gibier d'élevage à plumes Lapins, rongeurs, petit gibier d'élevage Petit gibier sauvage	+ 4°C	
Produits transformés à base de viande	Produits stables à base de viande tranchée	+ 8°C	Celle indiquée par le producteur
	Produits non stables	+ 4°C	
Oeufs & ovoproduits	Oeufs	+ 5°C minimum + 20°C maximum conseillé	
	Ovoproduits	+ 4°C	Celle indiquée par le producteur
Lait & produits laitiers	Lait pasteurisé	/	+ 6°C
	Produits frais au lait cru Crème chantilly non stable	+ 4°C	Celle indiquée par le producteur
	Produits laitiers frais (autres que lait pasteurisé) Desserts lactés Beurre Fromage frais	+ 8°C	
	Autres fromages (pâte cuite, non cuite, molle ou persillée ; fromage de chèvre affiné)	+ 8°C (réglementation) + 13-15°C (GBPH)	
Poissons, crustacés mollusques		0 à + 2°C sur glace fondante	
Produits congelés & surgelés	Viande congelée	- 15°C	- 12°C
	Viande surgelée, crèmes glacées & sorbets	- 18°C	
Autres	Légumes épluchés	+ 4°C	
	Conserves (plats cuisinés & autres conserves)	+ 15°C maximum conseillé	

➤ **Conditionnements et emballages**

Les matériaux constituant les conditionnements et emballages, ainsi que leur entreposage, ne doivent pas être sources de contamination.

Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent aussi éviter tout risque de contamination des produits. L'intégrité et la propreté des récipients (métalliques ou en verre notamment) doivent être assurées. Dans le cas où ils sont réutilisés, ils doivent être faciles à nettoyer, voire à désinfecter.



➤ **Traitement thermique**

Les prescriptions suivantes ne s'appliquant qu'aux denrées mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés. Les processus de traitement thermiques utilisés pour transformer un produit, éventuellement déjà transformé, doit amener le produit à une température donnée en un temps déterminé (respect du couple temps / température) et ceci en évitant tout risque de contamination.

Dans un objectif de résultat, les exploitants doivent vérifier régulièrement les critères de température, pression, scellement, microbiologie... y compris si des dispositifs automatiques sont utilisés. Les processus utilisés doivent correspondre à des normes reconnues internationalement : pasteurisation, UHT, stérilisation...

Guide de bonnes pratiques d'hygiène - Restaurateur

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène s'adresse à la restauration commerciale sous toutes ses formes (restaurants traditionnels, pizzerias, crêperies, cafés-brasseries, noces et banquets, tables d'hôtes...) dans le cadre d'une remise directe aux consommateurs pour consommation immédiate.

Ce guide propose des moyens pour assurer la maîtrise de l'hygiène des fabrications et des manipulations, notamment lors du service, conformément aux principes de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'application des principes de l'analyse des risques (HACCP) permet de proposer des moyens qui s'appliquent à toutes les étapes mises en évidence dans le guide, de la réception des produits à leur présentation à la vente. Ils concernent notamment l'élaboration des grandes familles de produits, l'entretien des locaux, les conditions de conservation et de présentation des produits à la vente et la gestion des excédents.

L'application de ce guide, validé par les pouvoirs publics, favorisera la reconnaissance des moyens mis en place par les professionnels pour donner confiance dans la sécurité de leurs produits.

Document élaboré sous l'égide de la confédération générale de l'alimentation en détail avec la collaboration de la confédération française des hôteliers, restaurateurs et cafetiers-limonadiers, la fédération nationale de l'industrie hôtelière et le syndicat national des restaurateurs, limonadiers et hôteliers.

www.ladocumentationfrancaise.fr - Réf. 9782110772428 - Année d'édition : 2016 - 200 pages - ISBN : 978-2-11-077242-8
Ou bien téléchargement sur le site suivant : [Guide de bonnes pratiques d'hygiène - Restaurateur - Version Nov.2015](#)

QUELQUES CHIFFRES

Vous pouvez à tout moment vous rendre sur le site de l'observatoire du tourisme de la Drôme afin d'accéder aux données statistiques du tourisme dans ce département.

Lien : [Espace Pro - Observatoire du tourisme](#)

PROMOTION & COMMERCIALISATION

Pour connaître les outils proposés par l'Agence de Développement Touristique et bénéficier de conseils pour mieux valoriser un camping ou une offre spécifique attachée à celui-ci, retrouvez tous nos conseils sur notre Espace Pro :

Quelques liens : [La Drôme Tourisme](#) et [Conseils promotion & communication](#)



Accueil Vélo : En complément, une thématisation de l'hébergement peut être envisagée en fonction de sa localisation géographique et des affinités personnelles de l'exploitant (Accueil Vélo sur l'itinéraire ViaRhôna ou sur les itinéraires Bons Plans de la Drôme par exemple) - Lien : [Fiche pratique Accueil Vélo](#)

CHEQUES-VACANCES ANCV

Comment accepter les chèques-vacances ? Pourquoi ?... Pour tout savoir : [Le chèque-vacances](#)

