

Guide Hôtellerie

Définition Générale	p.2
<u>I. CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN HOTEL</u>	
A. Condition de Moralité	p.2
B. Déclaration préalable d'ouverture	p.2
C. Demande de classement	p.2
D. Respect des normes de sécurité	p.2
<u>II. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT D'UN HOTEL</u>	
A. Règles applicables en cas de vente de boissons et/ou d'aliments	p.2
B. Règles applicables en cas de diffusion de musique et/ou de mise à disposition de postes de télévision	
1. En cas de diffusion de musique au sein de l'établissement	p.4
2. En cas de mise à disposition de postes de télévision	p.4
C. Règles applicables en matière d'information sur les prix	
1. Affichage des prix	p.4
2. Délivrance d'une note	p.4
D. Règles concernant la responsabilité de l'hôtelier en cas de vol	p.4
E. Règles applicables à la clientèle étrangère	p.5
F. Convention collective	p.5
G. Les règles Fiscales	
1. Statut social	p.5
2. Impôts sur le revenu	p.5
3. Impôts locaux	p.5
a) <u>Taxe foncière</u>	p.5
b) <u>Taxe de séjour</u>	p.5
4. Assurances	p.5
<u>III. MARQUES ET LABELS</u>	
A. Les chaînes hôtelières	
1. Les chaînes volontaires	p.6
2. Les chaînes intégrées	p.6
B. Tourisme & Handicap	p.6
<u>IV. AIDES FINANCIERES</u>	
A. Conseil Régional Champagne-Ardenne	p. 6
B. EPCI	p. 8
<u>V. TEXTES DE REFERENCE :</u>	p. 8
<u>VI. LES CHIFFRES CLES DU TOURISME 2011</u>	p. 9

DEFINITION GENERALE

L'hôtel de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, qui offre des chambres ou des appartements meublés en location à une clientèle de passage ou à une clientèle qui effectue un séjour à la journée, à la semaine ou au mois mais qui n'y élit pas domicile. Il est exploité toute l'année en permanence ou seulement pendant une ou plusieurs saisons.

Il est dit " hôtel saisonnier " lorsque sa durée d'ouverture n'excède pas neuf mois par an en une ou plusieurs périodes.

I. CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN HOTEL

A. Condition de Moralité

L'entrepreneur doit ne pas avoir été condamné à l'une des infractions mentionnées à l'article [L121-8 du code de commerce](#) ou pour crime.

B. Déclaration préalable d'ouverture

Tout établissement hôtelier doit faire l'objet d'une déclaration préalable d'ouverture auprès de la préfecture du département du lieu d'implantation de l'immeuble (préfecture de police pour Paris) au moins deux mois avant l'ouverture de l'établissement.

Remarque : depuis le 1er janvier 2009, la création ou l'extension d'un hôtel d'une capacité supérieure à 30 chambres hors de la région Ile-de-France ou à 50 chambres en région Ile-de-France n'est plus soumise à autorisation préalable de la commission départementale d'équipement commercial (CDEC).

C. Demande de classement

De nouvelles normes de classement des hôtels sont entrées en vigueur au 1er octobre 2009 : 5 catégories de classements existent, de 1 étoile à 5 étoiles (les catégories 0 étoile et 4 étoiles luxe étant supprimées), mettant ainsi fin au classement datant de 1986.

Ce classement, se voulant être garant d'une qualité de prestation plus en accord avec les attentes, est basé sur le volontariat, payant et à la charge de l'hôtelier.

Il devra effectuer sa demande auprès d'un organisme (cabinet d'audit agréé) certifié par le COFRAC.

D. Respect des normes de sécurité

Les hôteliers doivent respecter des normes de sécurité très strictes : Sécurité Incendie, Accessibilité...

Attention : à compter du 1er janvier 2015, tous les établissements recevant du public (ERP) devront être accessibles à toute personne souffrant d'un handicap (auditif, mental, physique, visuel...)

II. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT D'UN HOTEL

A. Règles applicables en cas de vente de boissons et/ou d'aliments

L'hôtelier doit être titulaire des licences de débit de boissons adéquates en fonction des prestations proposées (vente à emporter ou vente à consommer sur place à l'occasion ou non des principaux repas).

Depuis le 1er janvier 2011, **les services des douanes ne délivrent plus la déclaration dite "déclaration de profession ou fiscale" et n'assurent plus l'ensemble des formalités liées aux débits de boissons : mutation, transferts.**

L'article 1 de la loi n°2011-302 du 22 mars 2011, entré en vigueur le 1er juin 2011, précise les modifications apportées au Code de Santé Publique en matière de débits de boissons. Depuis cette date, les mairies prennent en charge cette compétence administrative et réglementaire.

Il convient donc de se rapprocher de la Mairie du lieu d'exploitation du débit de boissons afin d'effectuer les formalités nécessaires. Les restaurateurs ou vendeurs de boissons à emporter ayant ouvert leur établissement entre le 30 décembre 2010 et le 1er juin 2011 sont tenus d'effectuer cette déclaration dans un délai de 2 mois (avant le 1er août 2011). **Depuis le 1er juin 2011, la licence I a disparu. Aussi, il n'est plus nécessaire d'obtenir une licence de débit de boissons pour vendre sur place des boissons non alcooliques.**

Rappel des différentes licences de débit de boissons :

- Pour servir des boissons en dehors des repas, il faut obtenir une **licence de débit de boissons (licences II, III, ou IV)**.
- **Lors de l'achat d'un fonds de commerce** Restaurant ou Bar avec une licence IV ou III, il est nécessaire de demander **la mutation de la licence** ou changement de personne physique en Mairie du lieu d'exploitation du fonds. Cette démarche est à entreprendre 15 jours avant la reprise de l'affaire.
- Dans le cadre d'un **transfert de licence**, la procédure est plus complexe et il faut attendre 2 mois avant d'obtenir le transfert effectif.
- **Licence de restaurant et de vente à emporter + vente internet :**
Les restaurants qui servent des boissons alcoolisées à l'occasion des repas et ou comme accessoires de la nourriture, doivent obtenir une licence de restaurant. Une demande doit être formulée auprès de la Mairie du futur lieu d'exploitation de ladite licence, il en va de même pour les autres types de licences : vente à emporter et vente via internet.

Attention : Depuis le 2 avril 2009, **l'obtention du Permis d'exploitation est obligatoire** pour pouvoir exploiter les licences de débit de boissons II III et IV ainsi que "la licence restaurant".

Par ailleurs, il est nécessaire de faire une déclaration d'ouverture auprès de la direction des services vétérinaires dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement si des préparations alimentaires y sont réalisées.

Nature de la licence	Groupes de boissons
Licence du 1^{er} groupe	DISPARUE depuis le 1 ^{er} juin 2011
Licence du 2^{ème} groupe	<u>Boissons du 2^{ème} groupe</u> (Boissons fermentées non distillées) Vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.
Licence du 3^{ème} groupe (appelée licence restreinte)	<u>Boissons du 3^{ème} groupe</u> Vins doux naturels autres que ceux appartenant au 2 nd groupe, vins de liqueurs, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis, cerises, ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.
Licence du 4^{ème} groupe (appelée grande licence ou licence de plein exercice)	<u>Boissons du 4^{ème} groupe</u> Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence, ainsi que des liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre.

	<u>Boissons du 5^{ème} groupe</u> Toutes les autres boissons alcooliques, hormis celles qui sont interdites à la vente.
--	--

B. Règles applicables en cas de diffusion de musique et/ou de mise à disposition de postes de télévision

1. En cas de diffusion de musique au sein de l'établissement

L'hôtelier qui souhaite diffuser de la musique au sein de son établissement doit demander une autorisation auprès de la SACEM (Société des auteurs, compositeurs, éditeurs de musique) et de la SPRE (Société pour la perception de la rémunération équitable).

2. En cas de mise à disposition de postes de télévision

La mise à disposition d'un ou plusieurs téléviseurs au sein de l'établissement entraîne l'obligation de payer une redevance dont le montant varie en fonction du nombre de points de visions détenus et du type d'établissement (notamment en cas d'activité mixte hôtel - bar - restaurant, par exemple).

C. Règles applicables en matière d'information sur les prix

1. Affichage des prix

Les hôteliers doivent afficher certaines mentions à l'extérieur de leur établissement, à la réception, à la caisse et dans chaque chambre. L'arrêté du 18 octobre 1998 (JORF du 26 octobre) fixe la liste des informations à fournir.

2. Délivrance d'une note

L'hôtelier doit délivrer une note à la fin du séjour. Elle doit être établie en double exemplaire selon des modalités précisées par un arrêté du 8 juin 1967 modifié par un arrêté du 6 février 1981 : l'original est remis au client et le double est conservé par l'exploitant pendant un an.

D. Règles concernant la responsabilité de l'hôtelier en cas de vol

Si, en cours de séjour, les clients sont victimes d'un vol, l'hôtelier est présumé responsable.

Remarque : les pancartes déclinant toute responsabilité de la direction en cas de vol des biens non déposés dans le coffre de l'hôtel n'ont aucune valeur juridique.

Pour les biens déposés dans le coffre de l'hôtel, la responsabilité de l'hôtelier est illimitée (article 1953 du code civil).

Pour les autres biens, sa responsabilité est limitée à 100 fois le prix de la nuit pour les objets volés dans l'hôtel et à 50 fois pour les vols commis dans un véhicule stationné dans le parking de l'établissement ([articles 1952 à 1954 du code civil](#)).

Le client peut exiger le remboursement intégral des biens volés s'il est en mesure de prouver une faute caractérisée de l'hôtelier ou de ses salariés (impossibilité de fermer la porte de la chambre, par exemple). A contrario, l'hôtelier peut refuser toute indemnisation en cas de faute du client ou de force majeure.

E. Règles applicables à la clientèle étrangère

L'hôtelier est tenu de faire remplir et signer par tout client étranger, dès son arrivée, une fiche individuelle de police sur laquelle sont notamment mentionnés les nom et prénoms de la personne, ses date et lieu de naissance, sa nationalité et son domicile habituel ([article R. 611-35](#) du code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile). Les documents doivent ensuite être remis chaque jour aux autorités de police.

Remarque : *les enfants âgés de moins de 15 ans peuvent figurer sur la fiche de l'un des parents.*

F. Convention collective

- Convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (HCR) ([Convention du 30 avril 1997](#)),
- Conventions collectives nationales des hôtels et restaurants (chaînes),
- Accords nationaux dans l'industrie hôtelière ([Convention du 1er juillet 1975](#))

G. Les règles Fiscales

1. Statut social

Les structures d'exploitation d'un hôtel étant nombreuses (SA, Entreprise individuelle, SARL...), nous vous conseillons de prendre contact avec la CCI ou avec un notaire pour déterminer la plus adaptée à votre situation.

2. Impôts sur le revenu

Les prestations hôtelières sont imposées dans la catégorie des B.I.C. (Bénéfices Industriels et Commerciaux).

Le régime d'imposition dépend du montant du chiffre d'affaires réalisé annuellement :

• Régime Micro-BIC

Pour un chiffre d'affaires inférieur à 82 200 €.

• Régime Réel Simplifié

Pour un chiffre d'affaires compris entre 82 200 € et 777 000 €.

• Régime Réel Normal

Pour un chiffre d'affaires au delà de 777 000 €.

TVA : Depuis le 1^{er} janvier 2014 la TVA applicable aux hôtels classés tourisme est au taux de 10%.

3. Impôts locaux

a) *Taxe foncière*

Elle est due si vous êtes propriétaire au 1^{er} janvier d'une propriété bâtie ou d'un immeuble.

b) *Taxe de séjour*

Cette taxe, facultative, est décidée par les communes ou les groupements de communes qui réalisent des actions de promotion en faveur du tourisme. Elle est collectée par le propriétaire auprès de ces clients et reversée à la collectivité.

4. Assurances

Vous devez être couvert pour les risques locatifs et il est recommandé de souscrire une assurance de type "Garanties de perte d'exploitation".

III. MARQUES ET LABELS

A. Les chaînes hôtelières

Dans un souci d'harmonisation des prix et des services, les chaînes hôtelières se sont sensiblement développées ces dernières années.

1. Les chaînes volontaires

Les chaînes volontaires sont constituées par des établissements traditionnels qui se sont regroupés et se sont affiliés volontairement.

Ceux-ci répondent à des critères communs et précis de confort, au niveau des équipements et services. Les plus connues sont : «Logis», les «relais du silence», les «relais et châteaux», «Best Western»,...

2. Les chaînes intégrées

Elles sont composées d'établissements portant la même enseigne et standardisés. Le client est certain d'y trouver, d'une région à une autre, des prestations semblables et un même niveau d'équipement. Parmi elles, on trouve : «Accor», «Etap Hôtel», «Mercure»...

B. Tourisme & Handicap

Le label Tourisme & Handicap est une marque de qualité de l'accueil pour des clientèles en situation de handicap. Il permet de leur donner une information fiable sur l'accessibilité des lieux de vacances ou de loisirs, visualisée par un pictogramme correspondant aux 4 types de handicap (moteur, visuel, auditif, mental) et de promouvoir une offre touristique ouverte à tous (informations complémentaires auprès du [CDT](#)).

IV. AIDES FINANCIERES 2014

A. Conseil Régional Champagne-Ardenne

⇒ **Objectifs**

- Création, extension et modernisation de **l'hôtellerie indépendante éco-labellisée** en vue d'un classement minimum de **deux étoiles**.
- Développer un parc d'hébergements répondant aux critères du développement durable notamment par l'éco-labellisation.
- Développer l'hébergement touristique en milieu rural **hors zones d'activités économiques**
- Accompagner les professionnels vers la formation.

⇒ **Bénéficiaires**

- Investisseurs en nom propre ou en société, dont l'établissement est classé en catégorie "Tourisme"
- Sont exclus les établissements de chaînes intégrées liés par des contrats tels que des contrats d'affiliation, des conventions ou mandats de gestion, toutes formes de participations au capital (par contre l'adhésion à une chaîne volontaire est autorisée).

⇒ **Travaux éligibles**

- création d'hôtels ou d'hôtels-restaurants soit en construction neuve soit par aménagement de bâtiment existant,
- extension d'établissements existants (augmentation de la capacité d'accueil),
- modernisation d'établissements existants permettant une montée en gamme (passage d'au moins une étoile)

Les établissements bénéficiaires de la subvention régionale doivent être hors zones urbaines, hors des communautés agglomérations et hors zones d'activités économiques et inclure :

- un équipement sanitaire complet pour chaque chambre,
- au moins une chambre accessible aux personnes à mobilité réduite,
- au moins une chambre d'une capacité de 4 ou 5 personnes pour l'accueil de familles,
- des salles de vie, équipements d'accueil et d'animation.

Sont pris en compte les projets dont la dépense éligible est supérieure à 50.000 € H.T. pour des travaux **réalisés par des entreprises spécialisées**, y compris l'aménagement des parties communes et des équipements d'accueil à savoir : gros oeuvre, équipements de confort de l'établissement (isolation phonique et thermique, climatisation, sanitaires, chauffage...), toitures, façades, revêtements de sols et muraux, aménagement paysager de proximité, honoraires de maîtrise d'oeuvre (architectes, paysagistes...).

Sont exclus : mobilier, matériel, éléments de décoration, literie, **factures de matériaux mis en oeuvre par le maître d'ouvrage...**

⇒ **Critères d'attribution**

La subvention de la Région, est conditionnée à l'engagement dans un **éco-label national ou international** (écolabel européen, label clef verte...) et l'obtention de la marque « **qualité tourisme** »

La subvention est plafonnée globalement sur la base d'un calcul pour un maximum de **20 chambres**

Une bonification de la subvention est attribuée pour les projets visant une labellisation « tourisme et handicap ».

L'attribution de l'aide régionale est limitée à une intervention tous les trois ans pour un même bénéficiaire dans la limite des plafonds autorisés pour des projets de création et d'extension.

En cas de transfert de propriété (cession de fonds de commerce, de murs) ou de parts de société dans les 7 ans qui suivent la date d'achèvement de l'opération subventionnée (date de mandatement du solde de la subvention), le bénéficiaire s'engage à reverser l'aide perçue au prorata du nombre d'années restant à couvrir.

Enfin, les bénéficiaires des subventions doivent s'engager à répondre aux questionnaires qui leurs sont adressés par l'Observatoire Régional du Tourisme dans le cadre des études de fréquentation des établissements hôteliers.

⇒ **Montant de la subvention**

10 % de la dépense éligible H.T. limitée aux plafonds suivants:

a) Chambres

Catégorie	Création ou extension	Modernisation
2 étoiles	1.500€/chambre	750€ chambre
3 étoiles	2.400€ chambre	1.200€ chambre
4 et 5 étoiles	3.000€ chambre	1.500€ chambre

b) Equipements collectifs

Toutes catégories	Création ou extension	Modernisation
	800€ chambre	400€ chambre

Le montant de la subvention est majoré de 10% (dans la limite des règles applicables au financement des entreprises) dans le cas de la mise en oeuvre du label « tourisme et handicap ».

La subvention régionale est un dispositif incitatif venant en complément d'un financement bancaire. Elle ne peut être supérieure au montant de l'emprunt contracté par le maître d'ouvrage pour la réalisation de l'opération

→ **Conditions de versement**

- 80% à la fin des travaux ou par acompte successifs sur présentation des factures acquittées et d'un décompte des travaux établi, daté et signé par le maître d'ouvrage et co-signé par le maître d'oeuvre, *justificatifs des participations aux modules de professionnalisation*,
- 10% (ou 20%) de la subvention sur présentation de la décision de classement,
- 10 % à la fin des travaux sur présentation de la certification HôtelCert (ou Qualité tourisme) et des certificats de labellisation.

B. EPCI

La Communauté d'Agglomération Cœur d'Ardenne, la Communauté de Communes des Trois Cantons et la Communauté de Communes Ardennes Rive de Meuse interviennent financièrement sur ces dossiers. Pour toutes informations relatives aux financements disponibles auprès de ces Communautés de Communes, prendre contact avec le Chargé de mission Tourisme du territoire.

V. TEXTES DE REFERENCE

- [Arrêté du 14 février 1986](#) fixant les normes et la procédure de classement des hôtels. (**Modifié** par la [Loi n° 2009-888 du 22 juillet 2009](#) de développement et de modernisation des services touristiques)
- [Arrêté du 18 octobre 1988](#) relatif à l'affichage des prix dans les hôtels.
- [Arrêté du 31 octobre 1994](#) relatif au prix de la prestation de service téléphonique fixe.
- [Arrêté du 25 avril 2003](#) relatif à la limitation du bruit dans les hôtels.
- [Loi n° 79-1150 du 29 décembre 1979](#) relative à la publicité, aux enseignes et pré-enseignes.
- [Règlement de sécurité du 25 juin 1980](#) contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- [Décret n° 2004-964 du 9 septembre 2004 relatif à la sécurité des ascenseurs.](#)
- [Décret n° 99-679 du 3 août 1999](#) relatif à la redevance audiovisuelle.
- [Loi n° 91-1382 du 30 décembre 1991](#) relative à la sécurité des chèques et des cartes de paiement.
- [Arrêté du 24 juillet 2006](#) des diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public

VI. LES CHIFFRES CLE DU TOURISME :

➔ Hôtellerie dans les Ardennes en 2012

56 hôtels observés pour 2.412 lits

Liste des établissements par classement (source Atout France)

Classement des établissements	Nombre d'établissements	Nombre de lits
Non Classés	17	708
1 étoilé	3	248
2 étoiles	16	526
3 étoiles et +	20	1 178

45 % des lits se situent sur l'espace « Charleville-Mézières et environs »,
26 % des lits se situent sur l'espace « Pays sedanais et 3 cantons. »

Taux d'occupation départemental	45,8%
Taux d'occupation catégorie 0 à 2 étoiles	45%
Taux d'occupation catégorie 3 étoiles et +	47,1 %

- **Durée moyenne de séjour** = 1,41 nuitées.

L'hôtellerie a réalisé 251 836 nuitées, effectuées à 81,9 % par la clientèle française.

L'hôtellerie génère 364 emplois, dont 71 % à temps plein.